

Rezept

Rotes Sauerkraut-Gulasch

Ein Rezept von Rotes Sauerkraut-Gulasch, am 28.04.2025

Zutaten

250 g Zwiebeln	600 g Schweinegulasch
2 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	50 g Paprika- oder Tomatenmark
300 ml Gemüsefond (Glas; ersatzweise Brühe)	500 g Sauerkraut
200 ml roter Gemüsesaft	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver	4 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. + 1 STD. 30 MIN. SCHMOREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Gulasch trocken tupfen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin portionsweise bei mittlerer Hitze rundherum braun anbraten. Kräftig salzen und pfeffern und herausnehmen.
2. Zwiebeln im heißen Bratfett glasig dünsten. Fleisch und Paprika- oder Tomatenmark hinzufügen, kurz anbraten und mit 150 ml Gemüsefond ablöschen. Das Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Std. schmoren. Nach und nach den übrigen Fond dazugießen.
3. Das Sauerkraut abtropfen lassen, gut ausdrücken und zerpfücken. Nach 1 Std. Garzeit mit dem Gemüsesaft und beiden Paprikasorten einrühren und noch 30 Min. mitschmoren. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Jede Portion mit 1 Klecks Crème fraîche und etwas Paprikapulver bestäubt anrichten.