

Rezept

# Schichtgulasch

Ein Rezept von Schichtgulasch, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>400 g</b> Zwiebeln	<b>400 g</b> durchwachsener Räucherspeck
1,5 kg Schweinegulasch	<b>1 Dose</b> Sauerkraut (810 g)
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>1 TL</b> gemahlener Kümmel	<b>250 g</b> Schmand
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Speck streifig schneiden. Das Gulasch trockentupfen. Je die Hälfte Gulasch, Zwiebeln, Speck und Sauerkraut in einen Schmortopf schichten, jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Den Vorgang wiederholen.
2. Schmand glatt rühren und darüber gießen. Gulasch im Backofen (unten, Umluft 180°) zugedeckt ca. 1 1/2 Std. garen. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Über das Gulasch streuen.