

Rezept

Szegediner Gulasch aus dem Römertopf

Ein Rezept von Szegediner Gulasch aus dem Römertopf, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Schweinegulasch	Salz
Pfeffer	1 EL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Kümmel	3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 Dose Sauerkraut (520 g)
150 g saure Sahne	1 TL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Gulasch mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Abwechselnd Fleisch, Sauerkraut, Zwiebeln und Knoblauch in die Form schichten, 1/4 l Wasser angießen. Zugedeckt im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. 30 Min. garen.
2. Sahne mit Mehl verrühren, unter das Gulasch rühren, noch 5 Min. in den Ofen stellen. Mit Salzkartoffeln servieren.