

### Rezept

# Szegediner Gulasch aus dem Römertopf

Ein Rezept von Szegediner Gulasch aus dem Römertopf, am 24.05.2025

#### **Zutaten**

**600 g** Schweinegulasch Salz

Pfeffer 1 EL rosenscharfes Paprikapulver

1TL Kümmel 3 Zwiebeln

**3** Knoblauchzehen **1 Dose** Sauerkraut (520 g)

150 g saure Sahne 1TL 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.