

# Szegediner Gulasch

## Für 2 Personen:

500 g Rindergulasch	1 Dose Tomaten	1/4 l Wasser
500 g Sauerkraut	150 g Kartoffeln	10 g Zucker
20 g Schmalz	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 EL Paprikapulver	Kümmel, Salz, Pfeffer	150 g Crème-fraîche

Zwiebel grob würfeln.

Kartoffeln roh reiben.

In einem Schmortopf das Schmalz auslassen und das Gulasch bei hoher Hitze von allen Seiten anbraten. Dann die Zwiebeln mitschmoren und mit Knoblauch, Kümmel, ca. 1 EL Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Das Tomatenmark unterrühren und mit Wasser oder Brühe auffüllen. Bei geschlossenem Deckel ca. 40 Min. auf niedriger Temperatur schmoren. Dann das Sauerkraut und die Reibe-Kartoffeln unter das Gulasch heben. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Weitere 40 Min. schmoren. Die saure Sahne wird gut glattgerührt und über das Szegediner Gulasch gegeben.

Nach Belieben Pellkartoffeln, oder Salzkartoffeln dazu reichen.

NN