

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

Für 4 Personen

500 g Schweinefleisch, Oberschale	500 g Rindfleisch, Oberschale	Rapsöl, Salz
2 große Gemüsezwiebeln	Pfeffer	3 Wacholderbeeren
1 Löffel Tomatenmark	2 TL Paprikapulver mild	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver scharf
1 Prise gemahlener Kümmel	250 ml Weißwein	1l Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter	400 g frisches Sauerkraut	400 g Crème-fraîche
500 g vorw. festk. Kartoffeln		

Rind- und Schweinefleisch parieren, also Silberhaut und Sehnen entfernen und in Würfel schneiden.

Rapsöl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit etwas Salz würzen.

Zwiebeln halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In den Bräter geben und mit Pfeffer würzen.

Wacholderbeeren mit dem Messer zerdrücken, zu Fleisch und Zwiebeln geben.

Tomatenmark im Bräter etwas anrösten, dann Paprikapulver und gemahlene Kümmel unterrühren.

Mit etwas Weißwein ablöschen, dann mit Brühe auffüllen und Lorbeerblätter in den Bräter geben, 15 Minuten offen schmoren lassen.

Sauerkraut in das Gulasch geben und weitere 30 bis 45 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen, bis Sauerkraut und Fleisch schön weich sind.

In der Zwischenzeit Kartoffeln in Salzwasser garkochen.

Zum Schluss das Gulasch mit etwas Crème fraîche verfeinern und mit den Kartoffeln servieren.

Björn Freitag am 07. Februar 2024