

Szegediner Gulasch

Für 6 Personen:

1 kg mageres Nackenstück	4 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
4 EL Schweineschmalz	2 EL Tomatenmark	600 g Sauerkraut
1 rote Paprikaschote	1 l Fleischbrühe	1 TL Mehl
200 g Schmand	100 ml Wasser	Salz, Pfeffer
1 TL Kümmel	1/2 EL scharfes Paprikapulver	1/2 EL edels. Paprikapulver
1 Lorbeerblatt	100 g Crème-fraîche	Kräuter

Den Kümmel hacken. Das Fleisch damit und mit Salz, Pfeffer kräftig würzen. .

Zwiebeln, Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. .

In einem Schmortopf Schmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. .

Beide Paprikapulver einrühren, sofort mit Wasser ablöschen; einkochen lassen, Fleisch hinzufügen und 10 Min. anbraten.

Knoblauch, Lorbeerblatt, Tomatenmark und etwas Fleischbrühe hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 40 Min. schmoren lassen. Öfter umrühren und Brühe nachgießen.

Paprikaschote putzen, waschen, klein würfeln, Sauerkraut untermengen. Mit restlicher Fleischbrühe bedecken und 30 Min. köcheln lassen. .

Schmand, Mehl verquirlen und unter das Gulasch rühren. .

Im offenen Topf noch 15 Min. ziehen lassen. Anschließend servieren, mit Crème fraîche und Kräutern toppen.

NN am 09. Juni 2023