

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

Zutaten für 5 Portionen:

- 600 g Schweinegulasch
- 30 g Butterschmalz
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1,5 TL Salz
- 2 EL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 500 g Sauerkraut
- 500 ml Wasser
- 1 Prise Pfeffer
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- 1 Prise Zucker
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 100 g saure Sahne



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 75 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in Würfel.
2. Erhitze das Butterschmalz in einem Topf. Dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
3. Gib das Schweinefleisch hinzu und brate es an. Würze das Fleisch mit Salz, Paprikapulver und Tomatenmark. Röste die Gewürze kurz mit.
4. Gib das Sauerkraut, Pfeffer, Kümmel, eine Prise Zucker, das Lorbeerblatt und das Wasser hinzu. Rühre alles gut um. Schmore den Szegediner Gulasch bei mittlerer Hitze abgedeckt für 75 Minuten.
5. Rühre anschließend vor dem Servieren die saure Sahne unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

