

Szegediner Gulasch

Grossmutterart mit Sauerkraut

Zutaten:

500 g Schweinefleisch 2cm Würfel
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenpüree
1 EL Paprikapulver
500 g rohes Sauerkraut
2dl Bouillon, Salz, Pfeffer, Öl
3 EL Rahm oder Sauerrahm

Zubereitung:

- Fleisch andünsten
- Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree und Paprikapulver dazugeben
- Sauerkraut befügen, mitdünsten
- mit Bouillon ablöschen
- auf kleinem Feuer 1,5 Std. köcheln lassen
- würzen, mit Rahm verfeinern

Tipp:

Kümmel dazugeben
Mit Kartoffeln servieren

www.auhofwagen.ch

