



Szegediner Gulasch

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

800 g Schweineschulter	2 EL Paprika, edelsüß
200 g Zwiebeln	300 ml Fleischbrühe
20 g Butterschmalz	3 Lorbeerblätter
30 g Schweineschmalz	2 TL Kümmel
2 EL Mehl	500 g frisches Sauerkraut
	Salz & Pfeffer
	4 EL Crème fraîche

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad, Umluft vorheizen

Schweinefleisch trocken tupfen und 2-3 cm groß würfeln, dabei dickeres Fett entfernen

Zwiebeln in Streifen schneiden

Beide Schmalzsorten in einem Bräter erhitzen

Fleisch salzen, pfeffern und mit dem Mehl bestäuben

Fleischwürfel in 2-3 Portionen im heißen Fett rundum anbraten und herausnehmen

Zwiebeln braun anbraten, Gulasch mit dem entstandenen Saft zurück in den Bräter geben



Szegediner Gulasch

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

2 EL Paprikapulver dazugeben, kurz rösten und 250 ml Brühe zugieße
Lorbeer und Kümmel zufügen und alles aufkochen
Deckel auf den Bräter legen, Gulasch im Ofen auf der unteren Schiene 1 Stunde 50
Minuten schmoren
Sauerkraut in einem Sieb kurz abspülen und gut abtropfen lassen
Nach 70 Minuten mit in den Bräter geben und unters Gulasch mischen
Bei Bedarf etwas mehr Brühe dazugeben
Nach 90 Minuten den Deckel vom Bräter nehmen und das Gulasch fertig schmoren
Bräter aus dem Ofen nehmen, Szegediner Gulasch abschmecken und mit dem restlichen
Paprikapulver bestäuben