

## Szegediner Gulasch

Ungarisches Rezept

### Zutaten für 2 Portionen:

350 g Schweineschulter,  
150 g Zwiebeln,  
2 EL Öl ( Im Original wird Schweineschmalz verwendet ),  
10 g Paprikapulver edelsüß,  
5 g Paprikapulver rosenscharf,  
Salz,  
Kümmel ( grob gemahlen ),  
1 Knoblauchzehe,  
500 g Sauerkraut ( vorgegart aus der Dose ),  
etwas Mehl,  
1/8 l saure Sahne,  
1 EL gehackten Dill.

### Zubereitung:

Das Fleisch grobwürfelig schneiden. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. In heißem Fett das Fleisch anbraten und die Zwiebeln zugeben und ebenfalls mit anbraten. Pfanne von der Platte ziehen, Paprika einstreuen und mit etwa 1/8 l Wasser ablöschen. Salz, Kümmel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und alles zusammen 30 Min. dünsten. Wenn das Fleisch fast gar ist, das Sauerkraut zugeben und noch 10 Min. dünsten ( Wenn Sie rohes Sauerkraut verwenden – das Kraut entsprechend früher zum Fleisch geben ).

Zum Schluss die mit etwas Mehl verrührte saure Sahne untermischen und einige Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit gehacktem Dill bestreuen.

Zum Szegediner Gulasch passen Knöpfele oder ungarisches Tarhonya. Das Rezept für Tarhonya finden Sie selbstverständlich auch bei uns Kochbären. Ich hab das Rezept mal wieder nachgekocht und dabei die beiden Dosen mit Paprika-Pulver verwechselt - also 10 g vom rosenscharfen Paprika und 5 g vom süßen genommen. War etwas schärfer. Abhilfe schafft etwas mehr saure Sahne. Wenn das Sauerkraut zu sauer durch schmeckt, einfach etwas süße Sahne reingeben.