



szegediner gulasch

zutaten

- 1 Gemüsezwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Dose Sauerkraut (ca. 500 g)
- 500 g gemischtes Gulasch (Schwein/Rind)
- 2 TL Salz
- 2 TL Paprika, edelsüß
- 2 TL Paprika, scharf
- 2 TL Kümmel, gemahlen
- Pfeffer
- 2 TL Oregano
- 250 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Schlagsahne
- 2 TL Tomatenmark
- 6 EL Petersilie, gehackt



zubereitung

Die Gemüsezwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Sauerkraut in ein Sieb geben und abspülen. Alles mit dem Fleisch in einer großen Schüssel vermischen. Mit beiden Paprikasorten, Kümmel, Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

In einen Bräter füllen.

Sahne, Gemüsebrühe und Tomatenmark in einem Topf aufkochen, über die Fleisch-Sauerkraut-Mischung geben.

Zugedeckt im geschlossenen Topf im auf 190 Grad (O/U) vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 2 Stunden schmoren. Ab und an umrühren. Die letzten 30 Minuten den Deckel abnehmen.

Das Gulasch nochmals abschmecken und mit Sauerrahm und Salzkartoffeln servieren.