

Szegediner Gulasch

Zutaten: (für 6 Personen)

- 1 kg Kalbfleisch, in Würfel geschnitten
- Schweineschmalz
- 3 mittelgrosse Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 4 EL Paprika
- 2 EL Tomatenpüree
- einen Schluck Wein zum Ablöschen
- ½ TL Kümmel
- 900 g rohes Sauerkraut
- ca. 8 dl Bouillon zum Nachgiessen
- 3 dl Sauerrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fleisch 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Salzen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Das Fleisch portionenweise in Schweineschmalz anbraten. Es soll dabei etwas Farbe annehmen. Das Fleisch zur Seite stellen.

Die Zwiebeln in etwas Schweineschmalz anschwitzen. Salz, Paprika und Kümmel und alles zusammen andünsten. Mit etwas Wein oder Bouillon ablöschen

Das angebratene Fleisch und den Bratensaft zu den Zwiebeln geben. Das Sauerkraut dazugeben und etwas Bouillon dazu giessen. Zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1 ½ Std. köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren und, wenn nötig, noch etwas Bouillon dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren den Sauerrahm dazu geben und mischen. Etwas Sauerrahm zurückbehalten und nach dem Schöpfen je einen Klecks Sauerrahm aufs Gulasch geben.

Zusammen mit Salzkartoffeln servieren.