

# SZEGEDINER GULASCH

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



90 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 5 Portionen

- 600 g Schweinegulasch
- 30 g Butterschmalz
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 ½ TL Salz
- 2 EL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 500 g Sauerkraut
- 500 ml Wasser
- 1 Prise Pfeffer
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- 1 Prise Zucker
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 100 g saure Sahne



## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in Würfel.
2. Erhitze das Butterschmalz in einem Topf. Dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
3. Gib das Schweinefleisch hinzu und brate es an. Würze das Fleisch mit Salz, Paprikapulver und Tomatenmark. Röste die Gewürze kurz mit.
4. Gib das Sauerkraut, Pfeffer, Kümmel, eine Prise Zucker, das Lorbeerblatt und das Wasser hinzu. Rühre alles gut um. Schmore den Szegediner Gulasch bei mittlerer Hitze abgedeckt für 75 Minuten.
5. Rühre anschließend vor dem Servieren die saure Sahne unter.

**Nährwerte pro Portion:** 310 kcal | KH 12 g | E 28 g | F 16 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

