

# Pikantes Szegediner Gulasch

## Zutaten

für ca. 4-5 Personen:

700g Schweineschulter

500g Sauerkraut

250g Paprika

4 Stück Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 El. Tomatenmark

2 El. Paprikapulver edelsüß

800 ml Gemüsebrühe

Schweineschmalz

etwas Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Lorbeerblätter

Wacholderbeeren

Kümmel

etwas Zucker



## Zubereitung:

1. Schweineschulter in 2 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, putzen, und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln.
2. In einen großen Topf Schweineschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum braun anbraten, dann herausgeben.
3. Wieder etwas Schmalz in den Topf geben und Zwiebel und Knoblauch darin anrösten. Paprikastreifen, Fleisch, etwas Zucker und Tomatenmark dazugeben und noch ein paar Minuten mitrösten lassen. Mit Paprikapulver bestreuen, durchmischen und mit 500ml Gemüsebrühe ablöschen.
4. Salz, Pfeffer, Kümmel, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter würzen und anschließend das abgetropfte Sauerkraut dazugeben.
5. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Std. 15 Min. schmoren lassen, wenn nötig zwischendurch aufgießen.
6. Leicht binden und nochmals abschmecken, beim Anrichten mit etwas Sauerrahm garnieren.