

Kochen mit Klaus

Feuriges Szegediner Schweinegulasch (🌶️)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Sauerkraut, Süßstoff, 4 TL Gemüsebrühe, 3 TL Kümmel, Maggi,
- 2 Lorbeerblätter, 15 Wacholderbeeren, 2 P. Fix ungar. Gulasch, Salz,
- 1 kg Schweinegulasch, 4 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 2 rote Paprika,
- 1 Chili, Pfeffer, Öl, Paprikapulver, 100 g Tomatenmark, Petersilie,
- 1 EL scharfe Paprikacreme, 250 ml Rinderbrühe, 300 ml Rotwein

Zubereitung:

1. Am Vortag 300 ml Wasser zum Kraut in einen Topf geben. Gemüsebrühe, 2 TL Kümmel, Lorbeer u. Maggi zugeben, kochen lassen bis die Flüssigkeit fast weg ist. Mit Süßstoff abschmecken.



2. Fleisch evtl. kleiner schneiden. Zwiebeln, Knobi fein Paprika klein würfeln. Fleisch portionsweise in Öl anbraten (Fleischsaft abschöpfen u. aufheben), mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen, u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi im Bratfond andünsten, Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Wein, Brühe ablöschen u. verrühren. Fleisch mit Saft, Paprika u. Kraut zugeben. Etwa 60 Min. unter Rühren zugedeckt köcheln lassen. Petersilie unterheben.



3. Mit Salz, Pfeffer abschmecken u. dicklich einköcheln lassen.



Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel servieren.

