

Kochen mit Klaus

Pikantes Szegediner-Paprikagulasch 🌶️

Zutaten: (für 4-5 Personen)

- 1 P. Sauerkraut, fl. Süßstoff, 2 TL Fleischbrühe, 2 TL Kümmel, Maggi
- 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 500 g Schweinegulasch, Pfeffer,
- Salz, 60 g Speckwürfel, 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 2-3 Zwiebeln,
- 3 EL scharfe ungarische Paprikacreme, 4 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein, 1 Pck. Fix Gulasch, Öl, 1 EL Bratensaft,
- Je 250 ml Rinderbrühe & Kochcreme, Paprikapulver, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag 300 ml Wasser zum Sauerkraut mit Brühe, Kümmel, 8 Wacholderbeeren u. Lorbeerblatt in einen Topf geben. 20 Min. kochen lassen. Am Ende Maggi u. Süßstoff nach Belieben zugeben.



2. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Schinken anbraten, Fleisch mitbraten (Fleischsaft abschöpfen), mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Paprikacreme & Tomatenmark mitbraten. Mit Wein, Brühe u. Fleischsaft zugießen. Fix u. Bratensaft einrühren, ca. 45 Min. zugedeckt köcheln lassen.



3. Kochcreme, Paprika, Sauerkraut (ohne Beeren u. Lorbeer) unterheben u. unter Rühren mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Gulasch 25-30 Min. im offenen Topf etwas einkochen lassen. Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel reichen!



Erstellt von Klaus am 11.03.2023