

Kochen mit Klaus

Pikantes Szegediner Schweinegulasch (🌶️)

Zutaten: (für 6 Personen)

- 1 kg Sauerkraut, fl. Süßstoff, 2 TL Fleischbrühe, 2 TL Kümmel, Maggi
- 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren 1 kg Schweinegulasch, 3 Zwiebeln,
- Pfeffer, Salz, 125 g Speckwürfel, 3 Knobizehen, 2 rote Paprika,
- Paprikapulver, 300 ml Rotwein, 2 Pck. Fix ungar. Gulasch, Öl,
- je 250 ml Bratensaft, Gemüse- & Rinderbrühe, TK-Petersilie,
- 3 EL scharfe ungarische Gulaschcreme, 4 EL Tomatenmark

Zubereitung:

1. Am Vortag 300 ml Wasser zum Sauerkraut mit Brühe, Kümmel, 12 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 u. herausnehmen. Fleisch kleiner schneiden u. im Bratfett portionsweise braun braten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi in Öl anbraten. Gulaschcreme & Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein, Bratensaft u. Brühen verrühren. Fix einrühren, Fleisch u. Schinken zugeben u. ca. 60 Min. zugedeckt köcheln lassen. Immer wieder umrühren.



3. Paprika u. Klausis weltbestes Sauerkraut unterheben u. unter Rühren mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Gulasch 20-30 Min. im offenen Topf etwas einkochen lassen. 2-3 EL Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel reichen!



Erstellt von Klaus am 24.11.2018