

Kochen mit Klaus

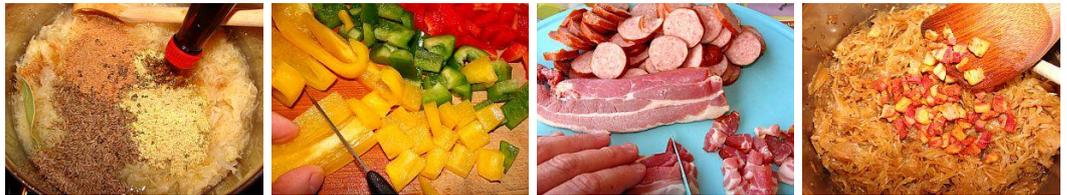
Szegediner Gulasch mit Cabanossi (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 800 g Sauerkraut, Süßstoff, 3 TL Gemüsebrühe, 1 TL Kümmel, Salz,
- Pfeffer, Maggi, 1 Lorbeerblatt, Bratensaft, 750 g Schweinegulasch,
- 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 300 g Cabanossi, Öl,
- 150 g Bauchspeck, 4 EL Tomatenmark, 1 EL Paprikacreme scharf,
- 200 ml Rotwein, 0,7 l Fleischbrühe, 1 P. Fix f Ung. Gulasch, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag 250 ml Wasser zu Sauerkraut in Topf geben. Brühe, Kümmel u. Lorbeerblatt zugeben. Kochen lassen, bis das Wasser verkocht ist. Mit Maggi, Süßstoff u. Bratensaft würzen.



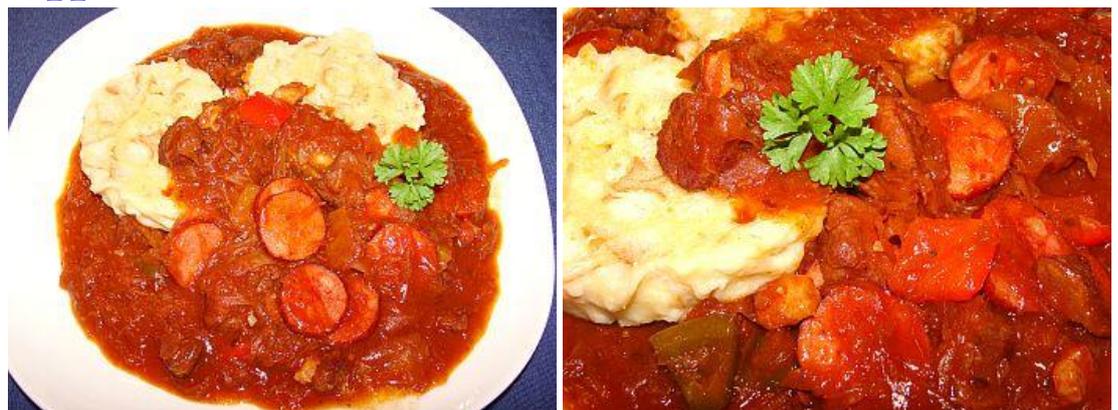
2. Fleisch kleiner schneiden. Zwiebeln u. Knobi klein, Paprika grob würfeln. Cabanossi in Scheiben, Bauchspeck in Streifen schneiden.



3. Speck knusprig auslassen u. zum Kraut geben. Fleisch im Bratfett anbraten. Zwiebeln u. Knobi zugeben, mit etwas Öl andünsten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Paprikacreme zugeben u. anschwitzen. Mit Wein u. Brühe ablöschen, Fix u. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Abgedeckt ca. 60 Min. köcheln lassen. 20. Min. vor Garende die Paprika, Cabanossi u. Klausis weltbestes Sauerkraut unterheben. Unter Rühren im offenen Topf etwas einkochen lassen.



Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel servieren.



Erstellt von Klaus am 01.01.2014