

Kochen mit Klaus

Szegediner Schweine-Paprikagulasch (🌶️)

Zutaten: (für 5-6 Personen)

- 1 P. 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, 3 rote Paprika,
- 3 EL scharfe ungarische Gulaschcreme, 4 EL Tomatenmark
- Paprikapulver, 200 ml Rotwein, 2 Pck. Fix ungar. Gulasch, Öl,
- 2 EL Bratensaft, je 250 ml Gemüse- & Rinderbrühe, Petersilie

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 im Bratfett portionsweise braten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi in Öl anbraten. Gulaschcreme & Tomatenmark mitbraten. Mit Wein, Bratensaft u. Brühe verrühren. Fix einrühren, Fleisch u. Schinken zugeben u. ca. 60 Min. zugedeckt köcheln lassen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel reichen!

