



Szegediner Gulasch

6 Portionen

800 g Gulasch, Schwein und Rind

Salz

1 EL Mehl, evtl. etwas mehr

3 Knoblauchzehen

50 g Schweineschmalz [Butterschmalz]

Paprikapulver, nach Geschmack scharf

1 große Dose Sauerkraut

2 Lorbeerblätter

2 TL Kümmel

Pfeffer

200 ml Weißwein

200 g Schmand

- Knoblauch, pellen, Keim entfernen, fein würfeln
- Fleisch trocknen, salzen, mehlieren

Fleisch im Butterschmalz kräftig anbraten. „Paprizieren“, pfeffern, Knoblauch zufügen. Nach 2-3 Minuten mit etwas Wasser ablöschen. Sauerkraut, Kümmel und Lorbeerblätter zufügen. Dann den Wein zugeben und alles 90 -120 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Vor dem Servieren den Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Dazu Serviettenknödel, evtl. mit Speck und (tschechisches) Bier.