



Rezept

SZegediner Gulasch

Rezept Bild



Zutaten

- 600 g Gulasch (Schweinsragout)
- 1 gr. Dose Sauerkraut 500g gekochtes Sauerkraut
- 1 große Zwiebel(n)
- 4 EL Tomatenmark
- 4 EL Paprikapulver
- 3/4 Liter Brühe
- 1 Becher Schmand Becher Rahm
- Öl Bratfett
- Salz

Zubereitung

Die Zwiebel in Würfeln schneiden und in etwas Bratfett glasig anschwitzen. Das Fleisch (würzen)dazu geben (kräftig anbraten), Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und das Gulasch bei geringer Hitze ca. 1/2 Stunden braten. Ab und zu umrühren. Jetzt das Sauerkraut unterrühren, mit Brühe aufgießen, zudecken und 1 1/2-2 Stunden schmoren. Vor dem Servieren den Becher Rahm dazugeben.

Vor dem Servieren den Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps und Tricks

Am zweiten Tag aufgewärmt = S E N S A T I O N E L L

Fazit

War wirklich SUPER!!

Tags

[Schwein](#) [SZegediner Gulasch](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos

