

## Szegediner Gulasch ( 5 Personen )

3 Zwiebeln und 4 Knoblauchzehen	schälen und in dünne Scheiben schneiden
Aus gekörneter Brühe	1 Liter Brühe herstellen
3 Esslöffel Butterschmalz oder Öl	in einem großen Topf erhitzen
1000 g Schweinegulasch	in dem heißen Fett <b>portionsweise</b> anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Das angebratene Fleisch zurück in den Topf geben.
Zwiebeln und Knoblauch	dazu geben und glasig anbraten, Hitze reduzieren
Salz, Pfeffer und 1,5 TL Kümmel	über das Fleisch geben und unterrühren
2,5 EL Paprika mild und 2,5 EL Tomatenmark	dazugeben und kurz mit anschwitzen
1 Liter Brühe	dazugeben
2 Lorbeerblätter	dazugeben
Gulasch	ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren lassen.
2 rote Paprikaschoten	würfeln und zum Gulasch geben
1000g Sauerkraut	in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen, zum Gulasch geben und unterrühren.
Gulasch	abschmecken, wieder aufkochen, dann Hitze reduzieren und weitere 40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bei Bedarf Brühe nachgießen.
300g saure Sahne und 1 Esslöffel Mehl	verquirlen, unterrühren und aufkochen bis es bindet. Zum Schluss noch mal abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln. Guten Appetit!