

# Szegediner Gulasch

Das berühmte Szegediner Gulasch, richtig deftig mit Sauerkraut als Beilage. Mit dem Rezept kann man auch größere Mengen zubereiten, am nächsten Tag schmeckt es fast noch besser.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 2,9 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

1.5 kg	<a href="#">Schweinefleisch</a>
1 kg	<a href="#">Sauerkraut</a> (roh)
250 g	Zwiebeln (fein geschnitten)
100 g	Schmalz
2 EL	Paradeisermark
3 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 l	<a href="#">Suppe</a> (oder Wasser)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Kümmel
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 EL	Sauerrahm
1 EL	Mehl

## Zubereitung

1. Um **Szegediner Gulasch** zuzubereiten, das Schmalz erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln darin rösten, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Das Paradeisermark zugeben und mit den Zwiebeln mischen. Bei reduzierter Hitze die Zwiebelmischung mit Paprikapulver bestäuben. Nach 1-2-minütigem Rühren mit warmer Suppe oder Wasser auffüllen.
2. Die Temperatur wieder erhöhen und die Flüssigkeit mit Kümmel, Knoblauch, Salz und Pfeffer

würzen. Ein Lorbeerblatt zugeben und alles – ohne Deckel – etwa 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Schweinefleisch in kleine, mundgerechte Würfel schneiden. Das Fleisch bei reduzierter Hitze in die Flüssigkeit geben und 30 Minuten garen.

3. Anschließend das Sauerkraut hinzufügen, Hitze weiter reduzieren und alles etwa 90 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist. Bei Bedarf zwischendurch Suppe oder Wasser zugießen.
4. Sauerrahm mit Mehl verrühren und unter das Szegediner Gulasch mischen, um es zu binden. Gulasch auf Tellern anrichten und mit einem Klecks Sauerrahm servieren.

## **Tipp**

Zum Szegediner Gulasch schmecken Salzkartoffeln oder Semmelknödel sehr gut.