

Szegediner Krautfleisch

Das Rezept für Szegediner Krautfleisch überzeugt auf voller Linie. Gut vorzubereiten und lecker, was will man mehr?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

500 g	Schweinsschulter
500 g	Sauerkraut
3 Stk.	Zwiebeln
1 EL	Öl
1 TL	Paprika
250 ml	Wasser
125 ml	Weißwein
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Mehl
1 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für Szegediner Krautfleisch zuerst die Zwiebeln schälen und in kleine Streifen schneiden. Diese dann in einer beschichteten Pfanne in Öl goldgelb rösten. Nun mit Paprika würzen und mit Wasser und Weißwein ablöschen.
2. Die Schweineschulter abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese zu den Zwiebeln geben und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und ebenfalls zugeben.

3. Solange dünsten, bis das Fleisch weich ist. Nun das Sauerkraut hinzugeben und noch mal circa 20 Minuten weiterköcheln lassen. Sauerrahm mit Mehl vermischen und vorsichtig unterrühren. Danach noch einmal aufkochen lassen.

Tipp

Zum Szegediner Krautfleisch schmecken Salzkartoffeln besonders lecker, aber auch frisches Baguette oder Knödel sind super! Zum Garnieren eignet sich frische Petersilie besonders gut.