

# Ungarisches Szegediner Gulasch

Das Ungarische Szegediner Gulasch ist eine traditionelle Hausmannskost. Das schmackhafte Rezept stammt aus Omas altem Kochbuch.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

500 g	Gulaschfleisch (vom Schwein)
50 g	Schmalz
30 g	Mehl
300 g	<a href="#">Zwiebel</a>
400 g	<a href="#">Sauerkraut</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	Kümmel
2 TL	Paprikapulver (rosenscharf)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
75 g	Tomatenmark
250 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Kartoffel (roh)

## Zubereitung

1. Für das Ungarische **Szegediner Gulasch** das Fleisch im erhitzten Schmalz scharf anbraten. Mit Mehl stäuben, fein gehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver, gepresste Knoblauchzehen und Tomatenmark zugeben und anbraten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zirka 20 Minuten schmoren lassen.
2. Das Sauerkraut hinzufügen, gut verrühren und weitere 30 Minuten garen lassen. Abschließend die rohe, geschälte Kartoffel zum Binden in das Gulasch reiben.
3. Das Szegediner Gulasch auf Teller anrichten und genießen.

## **Tipp**

Zum Szegediner Gulasch gekochte Kartoffeln reichen und je nach Belieben mit einem Esslöffel Sauerrahm im Teller verfeinern.