

# Szegediner Gulasch (4 Personen)- Helmut

## Zutaten

750 g	Schweinsschulter gewürfelt
1 kg	Sauerkraut
2	Zwiebel (feingehackt)
½ l (mind. 6 EL)	Sauerrahm
1 EL	Öl
4 EL	Tomatenmark bzw. 2 Tomaten
2 EL	edelsüßes Paprikapulver
	Kümmel, Pfeffer, Salz
3	Zehen Knoblauch zerdrückt
¼ l	Suppe

## Zubereitung

Zwiebel in Öl anrösten, Fleisch dazugeben und anbraten, mit etwas Suppe und Essig ablöschen  
Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika und Tomatenmark bzw. Pelatti dazugeben, gut durchrühren und  
Sauerkraut dazugeben

Solange kochen, bis Sauerkraut weich ist Sauerrahm und Knoblauch dazu und weitere 2 Minuten  
kochen

Mit Weißbrot servieren

## Variante

½ kg Kartoffelwürfel mit dem Sauerkraut kochen