

# Szegediner Gulasch

---

## Zutaten

- 750g Schweinefleisch
- 40g Schweinemalz
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Tomatenmark
- Paprika, Kümmel, Salz
- 400ml Wasser
- Rote und gelbe Paprikaschoten
- 1 Dose Sauerkraut
- 1 Becher Saure Sahne
- 1 EL Mehl

## Zubereitung

- Fleisch in 3cm große Stücke schneiden
- Schmalz in einem Topf sehr heiß werden lassen, Fleisch dazugeben und von allen Seiten darin bräunen lassen
- Zwiebeln schälen, fein hacken, zum Fleisch geben, bis sie leicht angebräunt sind
- Tomatenmark, Paprika und Kümmel dazugeben
- Heißes Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren lassen
- Paprikaschoten in Streifen schneiden und mit Sauerkraut zusammen in das Gulasch geben
- In geschlossenem Topf aufkochen und dann bei schwacher Hitze nochmal 15 Minuten garen
- Saure Sahne, Mehl und Wasser verquirlen und das Gulasch damit binden