

Krautfleisch nach Szegediner Art



Fleisch in kleine Würfel schneiden, Zwiebel klein hacken. Öl erhitzen und die Zwiebeln goldgelb rösten, das Fleisch dazugeben und kurz anbraten, mit der Fleischbrühe aufgießen, Knoblauch, Tomatenmark, Paprikapulver, Zucker, Kümmel, Salz, Pfeffer dazugeben und ca. 25 min. schön köcheln lassen mit Deckel drauf.

Jetzt das Sauerkraut dazugeben und weitere 15 min köcheln lassen – dann die kleinwürfelig geschnittenen Paprika dazu geben und nochmals 10 min köcheln, dabei den Deckel jetzt nicht mehr draufgeben, so reduziert sich nun auch die Wassermenge, öfters umrühren - dann Platte ausschalten, Topf noch stehen lassen und aufköcheln lassen, evtl. noch nachwürzen. (Evtl. etwas Flüssigkeit abgießen)

Vor dem Servieren einen Klecks Sauerrahm in die Mitte des Tellers geben und mit einer Semmel oder beliebigem Gebäck servieren.

700 g Schweinebauch

3 große Zwiebel(n)

3 Zehe/n Knoblauch

1 Liter Fleischbrühe

2 EL Tomatenmark

3 EL Paprikapulver, mild

1 TL Paprikapulver, scharf

1 TL Zucker

1 TL Kümmel, (ganz)

Salz und Pfeffer

500 g Sauerkraut

1 Paprikaschote(n), rote

1 Paprikaschote(n), gelbe

Olivenöl