

Szegediner Gulasch

Zutaten für 4 Personen

1-2	EL	Öl	In Brattopf erhitzen
100	g	Speckwürfel	
1		Zwiebel	Gehackt
1		Knoblauchzehe	Gehackt
2	EL	Paprika süss	Zutaten 2 Min. in heissem Öl andämpfen.
700	g	Schweinsvoressen (Schulter oder Stotzen)	In ca. 2-3 cm grosse Würfel schneiden.
1		Peperoni rot	Vierteln und in feine Streifen schneiden.
1		Peperoncini	Kerne entfernen, fein schneiden.
			Fleisch und Peperoni kurz mitdämpfen. Ev. etwas Rotwein begeben (wenig)!
1	TL	Salz	
½	TL	Kümmel aus der Mühle	Würzen.
			Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. schmoren.
750	g	Sauerkraut roh	Locker auf Fleisch verteilen, mit Fleisch mischen.
1	dl	Fleischbouillon	Begeben, zugedeckt 40 Min. köcheln.
180	g	Crème fraîche	Kurz vor Ende der Kochzeit darunter mischen.
		Servieren	
180	g	Crème fraîche	Glattrühren, zum Szegediner Gulasch servieren. (Ist auch ohne schon super)