

Szekely-Gulasch

1 kg Schweinefleischgulasch
250 g Zwiebeln
2 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf
500 g Sauerkraut
200 g saure Sahne,
4 EL Rapsöl
4 EL Tomatenmark (oder auch mehr, nach Geschmack)
Salz
Kümmelpulver (kann man auch weglassen, nach Geschmack)
Wasser

Die geputzten und gewürfelten Zwiebel in einem Topf in dem Öl hellgelb anrösten, das Fleisch hinzugeben und gut anschwitzen.

Nun gibt man das Tomatenmark, das ausgedrückte und eventuell noch kleiner geschnittene Sauerkraut, Salz, Paprikapulver und 2 Tassenköpfe Wasser hinzu. Das Ganze wird nun im Topf mit geschlossenem Decker ca. 75 Minuten

gedünstet, wobei die Flüssigkeit, die verdunstet, immer wieder ersetzt werden muss.

Wenn alles gar ist, gießt man die saure Sahne hinein, lässt alles noch einmal aufkochen und schmeckt noch einmal

alles mit Salz, Paprika und Kümmel ab. (Kümmel ist nicht jedermanns Geschmack, dagegen wäre Majoran oder Thymian (getrocknet) hier angebracht.)

Beilage: Nudeln