

Szegediner Gulasch

Zutaten für 4 Personen

1-2	EL	Öl	In Schmortopf erhitzen.
100	g	Speckwürfeli	
1		Zwiebel	Fein hacken.
1		Knoblauchzehe	Fein hacken.
½	TL	Chili	Entkernen und fein hacken.
2	EL	Paprika, süss	Zutaten 2 Minuten 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. Etwas Rotwein beigegeben (wenig)!
1	TL	Salz	
1	EL	Majoran, getrocknet	
½	TL	Kümmel aus der Mühle	Fleisch würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten schmoren.
750	g	Sauerkraut, roh	Locker auf dem Fleisch verteilen, mit Fleisch mischen.
1	dl	Fleischbouillon	Beigegeben, zugedeckt 50 Minuten 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)! Dazu passen Salzkartoffeln.

