

Szegediner – Gulasch



Zutaten

- Schweinenacken, Schweinebauch 1 kg
- Sauerkraut $\frac{3}{4}$ kg
- Zwiebeln 2 Stück
- Paprikapulver $\frac{1}{2}$ EL
- Salz, Pfeffer, 100 g Gänseschmalz (Öl)

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Fleisch waschen und in 3-4 cm große Stücke schneiden. Gänseschmalz (oder Öl) in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Das Paprikapulver dazugeben, gut mischen - mit Wasser aufgießen bis alles knapp bedeckt ist. Das Ganze 30 Minuten schmoren. Das Sauerkraut darüber gleichmäßig verteilen und das Ganze eine weitere Stunde, bei geringer Hitze schmoren. Dabei nach und nach etwas Wasser nachgießen, doch soll das Kraut niemals mit Wasser bedeckt sein. Mit Sauerrahm servieren.