

Szegediner Gulyas



Zutaten:

300 g Zwiebel

500 g Schweinsschopf

100 g Weißspeck

500 g Sauerkraut

3 Knoblauchzehen

3 g Pfeffer, gemahlener Kümmel, 3 Lorbeerblätter, 4 g Salz,

6 g edelsüßer Pulverpaprika, 1 TL scharfer Paprika

80 g Mehl

¼ Sauerrahm

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch mit Speck anrösten, paprizieren und schnell mit Wasser aufgießen. Das in Würfel geschnittene Fleisch extra anrösten und dann zum Zwiebel dazugeben. Gewaschenes Sauerkraut etwas schneiden und auch dazu. Mit den restlichen Gewürzen auswürzen und mit Rahm-Mehlpamperl (= Rahm + Mehl vermischt) binden.