



## Gulasch, szegediner

*Hauptgericht*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std.

**Portionen:** 16 **Quelle:** Silke Weidmann

### ZUTATEN

500 g Schweinegulasch

500 g Rindergulasch

500 g Sauerkraut aus dem Faß

3 EL Paprikapulver, edelsüß

1 EL Paprikapulver, rosenscharf

3 EL Ajva

500 g Zwiebel(n)

1 Glas Wein, rot, trocken

752 ml Wasser

Salz und Pfeffer

evtl. Schmand oder Creme fraiche

Öl

Saucenbinder oder Mehl

### ZUBEREITUNG

Gulasch in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 EL edelsüßen Paprika und 0,5 EL Rosenpaprika dazugeben. Dann ca. 4 EL Öl darüber geben und alles gut vermengen. Das Fleisch in dieser Marinade mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch (mit der Marinade) portionsweise darin anbraten. Die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln zu dem Fleisch geben. Danach das restliche Paprikapulver und Ajwar dazugeben und kurz mitbraten. Nun mit dem Rotwein ablöschen. Nach kurzer Zeit das Wasser dazugeben und das Ganze ca. gut 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen. Dann das Sauerkraut zugeben und noch mal 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn das Gulasch schön durchgegart und zart ist und sich der Geschmack des Sauerkrauts mit dem des Gulaschs verbunden hat, die Soße binden (entweder mit fertigem Soßenbinder oder mit Mehl in ein wenig kaltem Wasser glattgerührt).

Wer mag, kann vor dem Servieren noch einen Klacks Schmand draufgeben.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Knödel.

Guten Appetit!