

Puszta-Gulasch

Zutaten:

3 Zwiebeln
500 g Schweineschulter
50 g Butterschmalz
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Paprika rosenscharf, ½ Teelöffel Paprika edelsüß
½ Teelöffel Salz
½ Teelöffel gemahlene Kümmel
1/8 Liter Fleischbrühe
500 g Sauerkraut
1 Btl. ODERfrucht „Böhmischer Knödel“, 450 g



Zubereitung

Zwiebeln abziehen und zusammen mit dem Fleisch in Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Zwiebelwürfel darin anbraten. Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Fleisch in eine Pfanne geben, zusammen mit Tomatenmark kurz anbraten und mit Knoblauch, Paprika, Salz und Kümmel abschmecken. Mit Fleischbrühe ablöschen. Nach der Hälfte der Garzeit das Sauerkraut untermischen und alles zusammen gar dünsten. „Böhmische Knödel“ nach Packungsanweisung zubereiten. Gegen Ende der Garzeit 100 g Sahne unter das Gulasch rühren, kurz aufkochen lassen. „Böhmischen Knödel“ zusammen mit der restlichen Sahne und dem Gulasch servieren.

Zubereitungszeit - ca. 40 Minuten

Garzeit - ca. 60 Minuten