



Szegediner Krautgulasch mit Sauerrahmhaube

Zutaten für vier Personen

600 g Rindergulasch
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Zitronengranulat
200 g Zwiebelwürfel
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
3 EL Tomatenmark
1 ½ EL Paprikapulver
200 ml roter Traubensaft
500 ml Fleischbrühe
6 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
4 EL Sauerrahm
400 g Sauerkraut (gut abgetropft)
Essig zum Abschmecken
Brauner Zucker zum Abschmecken
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Fleisch in daumengroße Stücke zerteilen, mit gemahlenem Ingwer, Kreuzkümmel, Zitronengranulat und etwas Öl vermischen, kurz marinieren lassen. Fleisch dann mit den Ingredienzien und Zwiebelwürfeln in heißer Pfanne anbraten, Knoblauchwürfel zugeben, mit angehen lassen, Tomatenmark zufügen, mit anrösten, Paprikapulver zufügen, mit rotem Traubensaft ablöschen und mit Fleischbrühe auffüllen.

Als Nächstes gedrückte Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben, Fleisch auf den Punkt garen lassen, zum Schluss das Sauerkraut mit unterziehen. Gulasch abschmecken, in tiefem Teller anrichten, mit einem Esslöffel Sauerrahm ausgarnieren. Auf Wunsch Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln dazu reichen.