

Szegediner Gulasch

Ungarisches Rezept, für die Campingküche abgewandelt, damit es schneller gar wird.

Zutaten für 2 Portionen:

350 g Schweineschulter,
150 g Zwiebeln,
2 EL Öl
10 g Paprikapulver edelsüß,
5 g Paprikapulver rosenscharf,
Salz,
Kümmel (grob gemahlen),
1 Knoblauchzehe,
500 g Sauerkraut
(**vorgegart aus der Dose**),
etwas Mehl,
1/8 l saure Sahne,
1 EL gehackten Dill.



Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel von etwa 1,5 bis 2 cm schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Scheiben schneiden. In heißem Fett das Fleisch gründlich von allen Seiten anbraten, die Zwiebeln zugeben und ebenfalls mit anbraten. Pfanne von der Platte ziehen, Paprika einstreuen und mit etwa 1/8 l Wasser ablöschen. Salz, Kümmel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und alles zusammen 10 Min. dünsten. Dann das Sauerkraut zugeben und noch 20 bis 30 Min. Dünsten. Zum Schluss die mit etwas Mehl verrührte saure Sahne untermischen und einige Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit gehacktem Dill bestreuen.

Nebenher auf einer anderen Brennstelle Spätzle oder Knöpfle (Fertigprodukt) nach Packungsangabe kochen. Wenn Sie an der Frischetheke Spätzle bekommen können – zugreifen – diese sind in 4 Minuten gar.