Gulasch mit Sauerkraut
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

600 gr Schweinefleisch (aus der Schulter), 50 gr durchwachsener Räucherspeck, 2 Zwiebeln, 2 Esslöffel Butterschmalz, 1 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß), 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Tomatenmark, 1 Prise Salz, 2 Lorbeerblätter, 0,5 Teelöffel Kümmelsamen, 500 ml Fleischbrühe (Instant), 1 kleine Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht: 350 g), 4 Esslöffel Creme fraiche oder saure Sahne, nach Belieben Petersilienblätter.

Die Vorbereitungen:

Fleisch abbrausen, trockentupfen, in etwa 4x4 cm große Würfel schneiden. Den Speck klein würfeln. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Schmalz in einem großen Schmortopf erhitzen, Fleischwürfel darin portionsweise rundum anbraten. Herausnehmen, beiseite stellen. Speck und Zwiebeln in den Topf geben und bei kleiner Hitze braten, bis der Speck glasig ist. Den Topf vom Herd nehmen und das Paprikapulver untermischen. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse zur Speckmischung geben, Tomatenmark einrühren. Fleisch samt Bratensaft zugeben, salzen. Lorbeer und eventuell Kümmel zugeben. Brühe angießen, so dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Das Ganze zugedeckt bei mittlerer Hitze 30-45 Minuten schmoren. Eventuell Petersilienblätter abbrausen und in feine Streifen teilen. Sauerkraut grob zerpflücken, untermischen. In weiteren 20 Minuten zugedeckt garen, bis das Fleisch weich ist. Eventuell noch etwas Brühe angießen. Gulasch auf vier Teller verteilen, mit je 1 EL Creme fraiche oder saurer Sahne garnieren und mit Petersilie bestreuen.