

## SZEGEDINER GULASCH

4 Personen

wenig eingesottene Butter  
400g Schweinsvoressen, 1-2cm Würfel

in Gusseisenbratpfanne erhitzen  
anbraten

1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
400g Sauerkraut, roh  
1-2 KL Paprika

mitdünsten

1dl Weisswein oder sauren Most  
1-2 dl Bouillon

ablöschen  
zugeben

Pfeffer, Salz/Streuwürze

würzen  
zugedeckt 1 ¼ h schmoren lassen  
wenn nötig Wasser nachgiessen

3 EL Crème fraîche (Sauerrahm) od. Rahm

zum Verfeinern

**Tipp:** mit Ofenkartoffeln servieren