

Schweinsgulasch



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

80 dag	Schweinefleisch (Schulter, Schopfbraten oder Stelzenfleisch), grob gewürfelt
3/4 l	Suppe (am besten Schweinsknochensuppe)
30 dag	Zwiebeln (ca. 1/3 der Fleischmenge)
10 dag	Schmalz
1 EL	Paradeismark
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
1/2 EL	Mehl
2	Lorbeerblätter
1 TL	Kümmel
3	Knoblauchzehen
1/2	Chilischote
1 TL	Majoran
	Salz, Pfeffer

BEILAGENEMPFEHLUNG:

TRADITIONELLE BEILAGEN SIND SALZERDÄPFEL ODER NOCKERLN, AUCH SEMMELN UND BAUERNBROT PASSEN IDEAL ZUM SCHWEINSGULASCH.



1
Fein geschnittene Zwiebeln in heißem Schmalz unter Rühren goldbraun anrösten.



2
Paradeismark einrühren und kurz anrösten.



3
Topf von der Herdplatte ziehen, Paprikapulver einstreuen und gut verrühren.



4
Mit Suppe aufgießen und ca. 1/2 Stunde köcheln lassen.



5
Gewürze dazugeben, abschmecken und weiterköcheln lassen.



6
Das Fleisch zum Gulaschansatz geben, salzen und pfeffern.



7
Im offenen Topf ca. eine Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist und der Gulaschsaft eine sämige Konsistenz hat.



8
Mehl mit 1/16 l Wasser verrühren und damit das Gulasch binden. Anschließend abschmecken und servieren.

! Das Fleisch schneidet man zuerst in etwa 5 cm dicke Scheiben und diese zu möglichst gleich großen Würfeln.