

Szegediner Krautfleisch

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

60 dag	Schweinefleisch (Bauchfleisch, Schulter mit Schwarte oder Stelzenfleisch)
1/16 l	Öl
20 dag	Zwiebeln
2 El	Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL	Kümmel
3/8 l	Schweinsknochensuppe
50 dag	Sauerkraut
3 EL	Paradeismark
1/8 l	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer
	Paprika



BEILAGENEMPFEHLUNG:

SALZERDÄPFEL, NOCKERLN

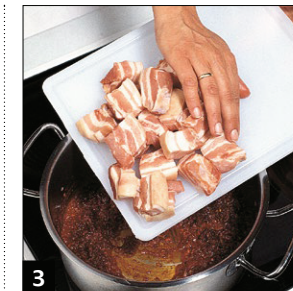
! Wer mageres Fleisch bevorzugt, ist mit Fleischstücken aus der Schulter gut beraten. Wer es herzhaft deftig liebt, sollte sich für durchzogenes Bauchfleisch entscheiden.



1 Feinstgeschnittene Zwiebeln in heißem Öl goldgelb rösten und das Paradeismark unterrühren.



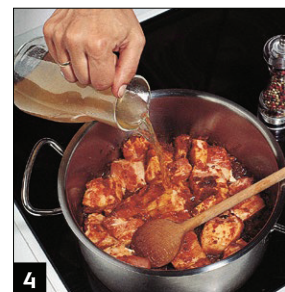
2 Topf von der Herdplatte ziehen, kurz auskühlen lassen und Paprikapulver einrühren.



3 Gewürfeltes Fleisch darunter-mischen.

! Das Paprikapulver auf keinen Fall mitrösten, da sonst der im Paprika enthaltene Zucker karamelisiert und bitter wird.

! Das Fleisch nicht zu klein schneiden, da es sonst zwischen dem Sauerkraut „verloren geht!“



4 Mit Suppe aufgießen, salzen und pfeffern. Eine gute halbe Stunde dünsten lassen.



5 Sauerkraut und Kümmel dazu-geben und weich dünsten. Bei Bedarf noch Suppe zugießen.

! Wer den intensiven Geschmack von Sauerkraut nicht mag, spült es vor dem Kochen mit kaltem Wasser durch. Dadurch erhält das Gericht einen milderen Geschmack.



6 Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren, unter das Krautfleisch ziehen. Nicht mehr aufkochen, sondern gleich servieren.

! Krautfleisch nach diesem Grundrezept kann man (zugedeckt) auch im Rohr bei 180° C in etwa 2 Stunden garen.