



CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



Gulasch Szegediner Art nach Rosinenkind

Den Ofen vorheizen.

In einem Bräter das Schmalz zerlassen und darin die Zwiebel- und Speckwürfel anbraten, bis sie ein wenig Farbe nehmen. Dann das Gulasch zufügen und auch Farbe nehmen lassen. Dann alle übrigen Zutaten bis auf Schmand zufügen, kurz aufwallen lassen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben und ca. 1 Std. bei 180° (200° je nach Ofen) schmoren lassen. Dann den Deckel lüften, Schmand hinzufügen und noch mal 30Min. ohne Deckel schmoren lassen. Evtl. noch mal abschmecken. Andicken sollte nicht nötig sein. Falls doch, die Soße mit etwas Mehnteigerl (Wasser und Mehl zu gleichen Teilen in einem kleinen Gefäß anrühren und zur Soße geben) andicken und noch mal für ca. 10 Min. in den Ofen geben.

Dazu reicht man Salzkartoffeln oder helles Brot.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Gulasch vom Rind
1 Dose	Sauerkraut, (ca. 700g Abtropfgewicht)
1	Zwiebel(n), in Würfel
100 g	Speck, in Würfel
1 Dose	Tomate(n), Pizzatomaten (eine kleine Dose)
250 ml	Wein, rot, (trocken)
200 g	Schmand
1	Paprikaschote(n)
1	Peperoni, frische rote (oder 2 Stk. getrocknete Chilis)
3 EL	Ajvar
250 ml	Gemüsebrühe, frisch oder Instant
	Salz und Pfeffer
	Zucker
1 EL	Schmalz, (Griebenschmalz)

Verfasser: Rosinenkind