

»SZEGEDINER GULASCH«

ZUTATEN:

300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 kg Putenbrust
2 EL Öl

Salz, Pfeffer
400 g Sauerkraut
(Glas oder Dose)
2 TL Paprikapulver (edelsüß)
½ TL Kümmel
2 Lorbeerblätter
3 Stängel Majoran
800 ml Fleischbrühe (instant)
2 EL Tomatenmark

200 g Schmand

ZUBEREITUNG:

schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
 schälen und zerkleinern.
 in 2 cm dicke Würfel schneiden.
 in einer hohen Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten
 scharf anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben
 und kurz mitbraten. Mit
 würzen.
 und

 dazugeben.
 abzupfen und dazugeben und alles unterrühren.
 herstellen.
 einrühren und über das Fleisch geben. Alles bei kleiner Hitze
 ca. **60 Minuten** köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
 unterrühren und abschmecken. Mit einem Klecks Schmand
 servieren.

