Szegediner Gulasch

Zutaten:

- 500 g Schweinegulasch, mager
- 30 g Schmalz oder Bratöl
- 30 g Mehl
- 300 g Zwiebel(n)
- 1 TL Salz½ TL Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 2 TL Paprikapulver, rosenscharfes
- 70 g Tomatenmark oder mehr
- 2 Knoblauchzehe(n), gepresst
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Joghurt, optiona
- 300 g Sauerkraut oder mehr, bis 500 g
- 1 m.-große Kartoffel(n), roh gerieben, zum Binden, optional
- 1 TL Sauerrahm pro Portion

Zubereitung:

Gulasch im heißen Schmalz scharf anbraten. Kann ruhig schön braun sein. Mit dem Mehl bestäuben, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel, Rosenpaprika, Tomatenmark (keine Tomaten!) und die gepressten Knoblauchzehen zufügen (Achtung: Das Bratgemisch wird durch das Mehl etwas pampig, keine Angst, das verliert sich total und wird sehr schön cremig, wie das Gulasch sein sollte). Ist das Mehl hellbraun, mit Gemüsebrühe auffüllen. Ist das Fleisch sehr mager, noch 150 ml Joghurt dazugeben! Schön durchschmoren, ca. 20 – 30 Minuten.
Das Sauerkraut zufügen, gut unterrühren und weitere ca. 30 Minuten schmoren.
Das Gericht lässt sich noch schmackhaft mit einer geriebenen rohen Kartoffel binden! Zum Servieren etwas Sauerrahm auf das

Gulasch geben.
Am nächsten Tag schmeckt das Gericht noch köstlicher!