

Vogel's Rezeptbox

Rahmgulasch mit Sauerkraut



Zubereitung:

- Gulasch salzen und pfeffern. Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden anbraten. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden, zum Fleisch geben, anbraten und mit Kümmel und Wacholderbeeren würzen.
- Mit 125 ml Gemüsebrühe ablöschen, erhitzen und kurz einkochen lassen.
-
- Sauerkraut grob hacken. Dann das Paprikapulver aufstäuben, Sauerkraut zugeben und mit restlicher Gemüsebrühe auffüllen. Im geschlossenen Topf bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. 80 Minuten schmoren lassen.
-
- Majoran abbrausen und trocken tupfen, einige Stängel beiseite legen. Blättchen der übrigen Stängel abzupfen und unter das Gulasch ziehen. 150 g Schmand einrühren. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und mit den beiseite gestellten Majoranblättchen bestreut servieren. Kartoffeln schälen und halbieren. In Salzwasser garen und zum Gulasch reichen.

- **Zutaten (5 Portionen):**

-

1 kg Schweinegulasch
Salz
Pfeffer
4 EL Öl
2 mittelgroße Zwiebeln
500 g Sauerkraut
1 TL Kümmel
3 Wacholderbeeren
300 ml Gemüsebrühe
1 EL edelsüßes Paprikapulver
½ Bund frischer Majoran
300 g Schmand
800 g Kartoffeln