

## *Szekeler Gulasch*

### Zutaten:

750 g Schweinegulasch  
250 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
50 g Schweineschmalz  
Salz , Pfeffer  
6 EL Paprika edelsüß  
2 EL Paprika rosenscharf  
1 TL Kümmel gemahlen  
300 g rote Paprika  
500 g Sauerkraut  
1 B saure Sahne

### Zubereitung:

Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebelringe goldgelb braten, Paprika darüber stäuben, die Schweinefleischwürfel dazugeben kurz anschmoren und mit 1/4 l Wasser auffüllen. Das Sauerkraut und den Knoblauch grob gehackt und die restlichen Gewürze dazugeben, ca. ½ Stunde im Schnellkochtopf garen. In der Zwischenzeit die Paprikaschote putzen und in feine Streifen schneiden. Nach der Garzeit die saure Sahne und die Paprikastreifen unterrühren. Evtl. mit etwas Saucenbinder andicken.

Serviert mit Salzkartoffeln ein leckeres, deftiges Essen.