





Szegediner Gulasch

für 4 Personen

500 g Galloway Ragout
1 EL Öl
1 EL Mehl
1-2 Zwiebeln, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1-2 TL Paprika
2 dl Fleischbrühe
500 g Sauerkraut
1 EL Tomatenpüree
2 EL Rahm

Das Öl erhitzen und das Galloway Ragout darin anbraten. Das Fleisch herausnehmen und das Mehl im Bratensatz bräunen. Anschliessend die Zwiebel, Knoblauchzehe und Paprika darin kurz andämpfen und mit der Fleischbrühe ablöschen.

Ragout und Sauerkraut zufügen und alles zusammen bei kleiner Hitze ca. 1,5 - 2 Stunden schmoren. Bei Bedarf wenig Flüssigkeit begeben. Gegen Ende der Garzeit Tomatenpüree und den Rahm beifügen.

Dazu passen Salzkartoffeln.