

SZEGEDINER GULASCH

4 Portionen

von Myriam

ZUTATEN

800 g Schweinekamm

500 g Weißkraut (ganz)

2 Zwiebeln

3 EL Öl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Paprikapulver

1 Prise Muskatnuss

600 ml Wasser

250 ml Rotwein

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel das Salz, den Pfeffer und das Paprikapulver mit dem Öl verrühren.
 2. Den **Schweinekamm** kalt abbrausen, trocken tupfen, in mundgerechte Würfel schneiden, in die Marinade legen und für 1 Std. ziehen lassen.
 3. In der Zwischenzeit den Kohlkopf halbieren und in feine Streifen schneiden, die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
 4. Die Zwiebeln zum Fleisch in die Marinade legen.
 5. Ein wenig Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, und das **Schweinefleisch** samt Marinade und den Zwiebeln hineingeben.
 6. Das Ganze kräftig anbraten, anschließend mit Rotwein ablöschen und mit 600 ml Wasser aufgießen.
 7. Alles bei mittlerer Hitze 50 min. lang köcheln lassen.
 8. Nun das Weißkraut dazugeben und weitere 20 min. weiterkochen.
 9. Vor dem Servieren noch einmal mit Pfeffer, Paprikapulver und Muskatnuss abschmecken.
- Als Beilage passen Semmelknödel genauso wie Salzkartoffeln.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

