Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Szegediner Krautfleisch

Hauptspeise Eintopf Fleischgerichte Hausmannskost Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Das Schmalz in einem großen flachen Topf zerlassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin hellbraun anschwitzen, dann den Kümmel und den Majoran zugeben und kurz mitbraten.
Den Topf vom Herd nehmen. Das Paprikapulver und das Paradeismark dazugeben, alles gut durchrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen, mit der Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
Die Fleischwürfel sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und das Fleisch bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten sanft köcheln lassen. Das Sauerkraut kalt abschwemmen und gut ausdrücken. Das Kraut zu dem Fleisch geben, mit Salz abschmecken und etwa 45 Minuten weiter köcheln lassen.
Auf vorgewärmten Tellern anrichten und jeweils mit einem Esslöffel Sauerrahm anrichten.

Zutaten

- 750 g Schweinsschulter
- 1 Zwiebel
- 500 g Sauerkraut
- 4 EL Schmalz
- 4 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmelsamen
- 1 TL getrockneter Majoran
- 20 g Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Paradeismark
- 1/2l Rindsuppe
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Mehl
- 250 g Sauerrahm