



Szegediner Krautfleisch vom Junglamm

Zutaten für 4 Personen:

600 g Junglammfleisch (Schulter-, Bauchfleisch oder Stelzenfleisch)
200 g Zwiebeln, fein gehackt
1/16 Liter Öl (oder 100 g Schmalz)
3/8 Liter klare Suppe (Lammknochensuppe)
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
½ kg Sauerkraut
3 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1 TL Kümmel
Pfeffer, Salz
1/8 Liter Sauerrahm

Zubereitung:

1. Fein geschnittene Zwiebeln in heißem Öl goldgelb rösten.
2. Danach das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.
3. Topf von der Herdplatte ziehen und Paprikapulver einrühren.
4. Das in mundgerechte Würfel geschnittene Fleisch dazugeben.
5. Mit Suppe aufgießen, salzen und pfeffern. Eine gute halbe Stunde dünsten lassen.
6. Sauerkraut und Kümmel dazugeben und weich dünsten. Bei Bedarf mit etwas Suppe aufgießen.
7. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer verrühren und unter das Krautfleisch ziehen. Nicht mehr aufkochen lassen.

UNSER TIPP: DAMIT DER GESCHMACK DES SAUERKRAUTES MILDER WIRD, KANN MAN ES ZUVOR MIT KALTEM WASSER SPÜHLEN.

BEILAGENEMPFEHLUNG: SALZKARTOFFELN ODER NOCKERLN



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de