

## Szegediner Gulasch

### Zutaten

---

- 1 kg Schweineschulter
- 1 kg Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 80 g Schweineschmalz
- 3 EL Paprikapulver
- 1 EL gemahlener Kümmel
- 1 Zitrone, 2 Lorbeerblätter
- 1 Liter Fond, 300 g Sauerkraut

### Zubereitung

---

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen, die Zwiebelstreifen darin goldbraun rösten. Fleisch beigegeben, mitrösten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Paprikapulver, gewürfelten Knoblauch, gem. Kümmel dazugeben und alles mit dem Fond ablöschen. Lorbeerblätter und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzufügen. Das Gulasch zudecken und bei kleiner Hitze etwa zwei Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Dabei gelegentlich umrühren. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Sauerkraut dazugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.