



Geschmortes Szegediner Kalbsgulasch

4 EL Bratbutter	in einem Bratentopf erhitzen
300 g Zwiebeln	schälen, halbieren, in Streifen schneiden und andünsten
2 Knoblauchzehen	schälen, in feine Scheiben schneiden, beifügen
800 g Kalbsragout	mitdünsten
2 EL Tomatenpüree	dazu geben und mitdünsten
4 EL edelsüßer Paprika	darunter mischen
500 g rohes Sauerkraut	beigeben
1 Lorbeerblatt	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
1 TL gehackter Kümmel	
½ abgeriebene Zitronenschale	dazu geben
1 dl Weisswein	
2 dl Bouillon	aufgiessen, im Backofen bei ca. 180° C zugedeckt weich schmoren. Wenn nötig zwischendurch etwas Flüssigkeit nachgiessen
4 grössere Kartoffeln	schälen, grob würfeln, kurz vor Ende der Kochzeit dazu geben
3 dl Sauerrahm	unter das Gulasch mischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, auf heisse Teller anrichten
1 dl Sauerrahm	je einen Klacks auf jeden Teller geben
Paprikapulver	darüber streuen