



Szegediner Gulasch

Frag-Mutti.de

Zutaten:

500 g Rindergulasch
1 Dose Sauerkraut
1 Becher Creme fraiche (oder saure Sahne)
4 Zwiebeln
1/4 L Brühe
Salz und Pfeffer
Gewürz für ungarischen Gulasch

Zubereitung:

Rindfleisch mit den geschälten und geschnittenen Zwiebeln anbraten und mit Salz, Pfeffer und Gewürz für ungarischen Gulasch würzen. Die Brühe hinzufügen und 30 Min. köcheln lassen. Sauerkraut abtropfen lassen, locker mit den Händen zupfen und zu dem Rindergulasch geben. 40 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Becher Creme fraiche oder saure Sahne hinzufügen. Nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Fertig.

Beilage: Kartoffelpüree

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.