

# Gulasch Szegediner Art

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

470 kcal • 9g Fett • 17%

## Zutaten

*250g mageres Schweinefleisch*

*1 EL Butterschmalz*

*1 Zwiebel*

*1 kleine rote Paprika*

*1 kleine grüne Paprika*

*Salz, schwarzer Pfeffer*

*1 Knoblauchzehe*

*¼ l Fleischbrühe (Instant)*

*200g Sauerkraut*

*1 EL Paprikapulver, edelsüß*

*1 Prise Kümmelpulver*

*2 EL saure Sahne (10% F.)*

*4 TK-Kartoffelklöße*

## Zubereitung

1. Das Schweinefleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden.
2. Das Butterschmalz in einen Schmortopf geben und erhitzen. Die Fleischwürfel von allen Seiten anbraten.
3. Die Zwiebelwürfel dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Knoblauchzehe pressen und dazugeben. Immer gut umrühren.
5. Die Paprikastreifen in den Topf geben und mit der Brühe ablöschen. Das Sauerkraut zerpfücken und in den Topf geben. Das Ganze mit Paprika, Kümmelpulver, Salz und Pfeffer würzen.
6. Zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren lassen, ab und zu umrühren. Die Kartoffelklöße nach Packungsanleitung zubereiten.
7. Die Klöße zusammen mit dem Gulasch auf 2 Teller verteilen. Mit saurer Sahne garnieren.