

ZUTATEN:

2 Zwiebeln

800 g Rindergulasch (oder Schweinegulasch)

½ TL Salz

etwas Pfeffer aus der Mühle

8 EL Sonnenblumenöl

200 g durchwachsener Speck

3 TL Paprikapulver (edelsüß)

½ TL Paprikapulver (rosenscharf)

2 EL Tomatenmark

60 g Dörripflaumen

2 Lorbeerblätter

300 ml Gemüsebrühe (oder Wasser)

300 g Sauerkraut aus dem Glas



ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Fleisch in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einen Bräter erhitzen und das gewürzte Fleisch darin 2-3 Minuten mit hoher Hitze scharf anbraten.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Etwas Öl nachgießen. Die Zwiebelwürfel in den Topf geben, den Speck dazugeben und alles 2 Minuten braten. Das Fleisch wieder hineingeben und für weitere 2 Minuten anbraten.

Die Hitze reduzieren, das Paprikapulver über das Fleisch streuen und zusammen mit dem Tomatenmark für 1 Minute unter ständigem Rühren anrösten. Die Dörripflaumen und die Lorbeerblätter dazugeben und den Bräter mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Sauerkraut unterrühren und den Eintopf für 20 Minuten weiterschmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist: Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Lorbeerblätter aus dem Krauttopf nehmen.

GUTEN APPETIT!