# Schweinegulasch
# Sertésgulyás

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinefleisch aus der Schulter
500 g Zwiebel(n)
80 g Schweineschmalz
2 EL Paprika edelsüß
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Kümmel
4  Tomate(n)
250 ml saure Sahne
1 EL Weizenmehl
1 Prise Salz
150 ml Wasser zum Ablöschen
150 ml Fleisch-, Gemüse- oder Fischbrühe zum Nachgießen

Schweinegulasch

## Vorbereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen, und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden, den Kümmel nach Geschmack grob mahlen oder im Mörser zerstoßen.

## Zubereitung

Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Das Paprikapulver darübergeben und sofort mit Wasser ablöschen, damit kein bitterer Geschmack entsteht.
Die Fleischwürfel und die Tomatenstücke in den Topf geben und mit dem Kümmel, Knoblauch und Salz würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Hitze insgesamt 50 Minuten dünsten und bei Bedarf etwas Fleischbrühe nachgießen.
10 Minuten vor Ende der Garzeit das Mehl mit der Sahne gut vermischen und unter das Fleisch mischen und alles fertig dünsten.

© 2024 coquina.de