



Schweinsgulasch (Kartoffelgulasch)

Zutaten:

750 g Schweineschulter
2 – 3 Zwiebeln
1 Messerspitze Paprika
1 EL Mehl
50 g Fett
etwas Kümmel
200 ml saure Sahne
6 Kartoffeln
Salz

Zubereitung:

Die feinblättrig geschnittenen Zwiebeln werden in Fett hellgelb geröstet und das geschnittene Schweinefleisch darin eine Stunde lang zugedeckt gedünstet, sowie eine Messerspitze Paprika, Salz und etwas Kümmel dazugegeben.

Ist das Fleisch halbweich, so werden die rohen Kartoffeln geschält, gewaschen, in Spalten geschnitten und mit dem Fleisch mitgedünstet, wobei Wasser oder Brühe zugeworfen wird.

Zum Schluss wird das Mehl mit dem Rahm glatt gerührt, mit heißem Saft verdünnt, dazu gegossen und noch 10 Min. lang gekocht.

Beilage: saure Gurken oder rohes Sauerkraut.

Gutes Gelingen!!!

Christiane