

SZEGEDINER-GULASCH

Für 2-3 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel, geschält, halbiert

100 g Peperoni, ohne Kerngehäuse, in Stücken

10 g Bratbutter

30 g Speckwürfel

20 g Tomatenpüree

3 TL Paprikapulver

30 g Weisswein

200 g Wasser

500 g Sauerkraut, roh, kalt abgewaschen und gut ausgedrückt

1 EL Bouillon

2-3 Chili-Wurstchen oder Wienerli, in Stücken

80 g Crème fraîche

Zubereitung:

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und **2 Sekunden / Stufe 6** hacken.
2. Peperoni zugeben und **3 Sekunden / Stufe 4** zerkleinern.
3. Bratbutter zugeben und **3 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** dünsten.
4. Speckwürfel, Tomatenpüree und Paprikapulver zugeben und **3 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** anbraten.
5. Alle weiteren Zutaten bis auf Bouillon zugeben und **5 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** andünsten.
6. Danach für weitere **30 Minuten / 90 ° / Linkslauf / Stufe 1 / mit Messbecher-Deckel** kochen.
7. Chili-Wurstchen oder Wienerli zugeben und **10 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** mitkochen.
8. Am Schluss Crème fraîche **15 Sekunden / Stufe 1 / Linkslauf** untermischen.
9. Nach Wunsch mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Tipp: Mit frischem Brot servieren.