

Szegediner Gulasch mit frischem Weisskraut

Zutaten:

1 Kopf Weisskraut, in Streifen geschnitten
1 kg Rinderstreifen
1 Zwiebel, klein in Würfel
2 EL Tomatenmark
1/2 l Gemüsefond
Salz, Pfeffer
3 EL Paprikapulver, rosenscharf
Kümmel nach Gusto



Zubereitung:

Fleisch scharf anbraten. Danach die Zwiebelwürfel hinzufügen bis diese schön glasig sind. Ebenfalls das Tomatenmark zugeben und nach kurzem Dünsten mit dem Gemüsefond ablöschen. Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver zugeben und unterrühren.

Das kleingeschnittene Kraut ebenfalls kurz andünsten. Dazu eignet sich die Edelstahl-Antihaftwokpfanne.

Das Kraut mit den Rinderstreifen vermengen und in den Ofenmeister geben. Im Backofen bei 190 Grad ca. 1 h schmoren lassen.

Nach der Hälfte der Zeit 1 x umrühren und Flüssigkeit prüfen. Gegebenenfalls Flüssigkeit nachgießen. Die Garzeit richtet sich etwas nach der Größe und der Qualität des Fleisches. Bitte vor dem servieren probieren!

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN