

## Szegediner Krautfleisch



Dieses Rezept stammt von meinem lieben Freund Günther Kenyeri. Seine Familie stammte ursprünglich aus Ungarn.

„Gute bodenständige Küche, ehrlich gemacht und aus hochwertigen Qualitätszutaten das ist der wahre Genuß! „

Sagt mein lieber Freund Günther :-)

Und so hab ich es dann auch gemacht.

### Zutaten für vier Portionen: (=Etwamengen...)

½ kg Zwiebel  
1 EL Paprika  
1 EL Tomatenmark  
1 kg gutes Rindfleisch zum kochen ( Schulterscherzel, Hüferscherzel etc.)  
750 g Sauerkraut (man kann auch fertiges Sauerkraut nach Szegediner Art vom Merkur nehmen...)  
1 TL Kümmel  
1 TL Majoran  
1 Lorbeerblatt  
1 scharfen Pfefferoni mitkochen  
1/8 l Rotwein  
¼ l Sauerrahm

### Zubereitung:

Man lässt die 500g fein gehackte Zwiebel in etwas Öl goldgelb anrösten und gibt einen EL Paprika dazu.

Dann gibt man das würfelig geschnittene Rindfleisch dazu und lässt es kurz rundherum anbraten, rührt gut um und gießt mit Wasser oder Rindsuppe auf bis das Fleisch bedeckt ist und lässt es bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln.

Jetzt das Sauerkraut hinzufügen und mit 1 TL Kümmel, 1 TL Majoran, 1 Lorbeerblatt und 1 scharfen Pfefferoni, 1 EL Tomatenmark und 1/8 l Rotwein

würzen und weitere ca. 15 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Bis das Fleisch schön weich ist...

Am Schluss  $\frac{1}{4}$  l Sauerrahm unterrühren und mit Salzkartoffeln oder Semmelknödeln servieren.

Mein lieber Freund Günther bevorzugt dazu allerdings Semmeln oder Weißbrot bzw. Baguette wie zu Gulasch... und natürlich ein Bier :-)

Wir genossen es auch mit einem Gläschen Bier :-)

Franz Antel - Die Filmlegende - empfahl einmal in einem Artikel 100g kleinwürfelig geschnittenen Speck anzurösten, anstatt des Öl's. -wäre auch eine Variation :-)

Übrigens - wie das bei Gulasch so üblich ist, schmeckt auch dieses Szegediner Krautfleisch aufgewärmt noch besser, daher hab ich es am Vortag schon zubereitet.

Und jetzt guten Appetit!

**PS: lieber Günther, danke nochmal für dieses herrliche Rezept - nun geht es um die Welt :-)**