

# Szegediner Gulasch

1 kg gemischtes Gulasch  
Salz & Pfeffer  
3 mittelgroße Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 g Speck, durchwachsen  
500 g Wasser  
1 EL Rinderbrühepulver  
3-4 EL Tomatenmark  
200 g Creme Fraiche  
1-2 TL Paprika rosenscharf  
1 TL Paprika edelsüß  
1 EL Gulaschgewürz  
1 EL Ajvar, scharf  
500 g Weinsauerkraut, mild



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden (Fleischstücke vom Metzger ggf. verkleinern) und in den Ofenmeister geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.

Zwiebeln grob würfeln und Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse übers Fleisch pressen.  
Speck in Würfeln geschnitten dazu geben.

In der großen Nixe Wasser mit Rinderbrühe, Tomatenmark, Creme Fraiche und den Gewürzen mit einem Schneebesen vermischen, danach über Fleisch und Zwiebeln/Knoblauch gießen.  
Alles gut miteinander vermischen.

Sauerkraut gut abtropfen lassen und über die Fleischmischung verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene mit Deckel bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **1  $\frac{3}{4}$  - 2 Stunden** köcheln lassen.

Anschließend alles gut miteinander vermischen.

Dazu passen perfekt Salzkartoffeln aus dem kleinen Zaubermeister Lily.