

# Szegediner Wurst-Gulasch



*Gulasch hat normalerweise eine sehr lange Kochzeit. Mit Wurst zubereitete ist es ruck-zuck fertig und schmeckt mindestens genau so gut.*

## Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g Sauerkraut gekocht
- 2 Zwiebeln gross
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 Esslöffel Tomatenpüree
- 2 Esslöffel Paprikapulver edelsüss
- 1 Esslöffel Paprikapulver scharf
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Rindsbouillon
- 3 Esslöffel Sojasauce
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Paar Wienerli
- 1 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 180 g Crème fraîche
- Paprika zum Bestreuen

Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter fliessend kaltem Wasser gründlich spülen, dann gut ausdrücken. Das Kraut grob hacken.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen. Die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

In einer Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig andünsten. Das Tomatenpüree mit den Gewürzen beifügen und kurz mitdünsten. Das Sauerkraut beifügen und mit dem Weisswein, der Bouillon und der Sojasauce ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben und alles zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Wienerli in 1½ cm breite Rädchen schneiden.

Den Rahm zum Paprika-Sauerkraut geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wursträdchen beifügen und das Sauerkraut weitere 10 Minuten kochen lassen.

Das Gulasch in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit etwas Creme fraîche und Paprika garnieren. Sofort servieren.