

Fasskraut-Gulasch

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Schweinegulasch (klein geschnitten)
- 400 g Rindergulasch (klein geschnitten)
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf
- 4 EL Tomatenmark
- 500 g frisches Sauerkraut
- 500 ml Gemüsebrühe
- Kümmel
- 4 EL saure Sahne
- Bauernbrot

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
- Fleisch waschen und trocken tupfen.
- Butter in einem großen Topf erhitzen und Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben.
- Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und Tomatenmark unterrühren.
- Fasskraut und die Brühe hinzugeben, mit Kümmel würzen und etwa 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.
- Nach dem Kochen nochmals mit den Gewürzen abschmecken und mit saurerer Sahne als Topping und mit rustikalem Bauernbrot servieren

Guten Appetit!

Rezept von: Wilfried Hünecke, Sudwalde-Bensen



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistingen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de