

Szegediner Krautfleisch

Gesamtzeit **60 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

700 g	Schweineschulter, ausgelöst
1	große Zwiebel, weiß oder gelb
2 EL	neutrales Öl
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
3	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
1 TL	Kümmel ganz
400 g	Sauerkraut
500 ml	Wasser zum Aufgießen
1 EL	Weizenmehl, glatt
100 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Schweineschulter in ca. 3x3cm große Stücke schneiden.

Schritt 2

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Schritt 3

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten.

Schritt 4

Fleisch zugeben und von allen Seiten anbraten.

Schritt 5

Paprikapulver in den Topf geben und kurz mitrösten.

Schritt 6

Mit [Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce](#) ablöschen.

Schritt 7

Fein gehackte Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Kümmel sowie Sauerkraut zugeben.

Schritt 8

Mit Wasser aufgießen und auf kleiner Flamme 45 Minuten dünsten lassen.

Schritt 9

Anschließend Weizenmehl mit Wasser verquirlen.
Zügig in das Krautfleisch einrühren und noch
einmal kurz aufkochen lassen.