

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 | <u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> |
| 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.