KIKKOMAN

# 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.