

Schnelles Szegediner Kasseler-Goulasch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pikant, herzhaft, für jeden Tag oder auch als zünftiges Herrenessen

Zutaten

- 600 g ausgelöster Nackenkasseler, gewaschen, in 2 cm großen Würfeln
- 850 ml Weinsauerkraut
- (1 Dose, falls zu sauer, die Hälfte abspülen)
- 2 Zwiebeln in halben Scheiben
- 2 EL Butter
- 1 roter Gemüsepaprika, entkernt in Streifen
- 1/4 l Fleischbrühe Instant
- 2 Lorbeerblätter, 4 Piment Körner in einem Laschen Teebeutel
- 1 EL Senf mit 1 EL Honig und 100 g Schmand verrührt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kasseler Würfel in der heißen Butter ca. 8 min. bei ständigem Rühren und wenden von allen Seiten anbraten.

Schritt2

(In einer Stielpfanne, ev. in 2 Partien)

Schritt3

In einen Bratentopf um leeren, den Paprika und die Zwiebeln zufügen, 4-5 min. weiter braten, schmoren.

Schritt4

Dann folgt das Weinsauerkraut, mit der Fleischbrühe aufgießen und den Gewürz - Teebeutel zufügen.

Schritt5

Bei geschlossenem Deckel ca. 20 min. weiter leise garen, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Anrichten darüber den Senf-Honig Schmand geben und mit Kartoffelpüree / Stampf oder auch mit Butterspätzle zu Tisch geben.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** pikant, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-szegediner-kasseler-goulasch/>