



Scharbaum

FLEISCHEREI

Szegediner Gulasch



Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Etwas Paprika hinzugeben. Dann den Schweinegulasch dazugeben, mit Knoblauch und Kümmel würzen und mit Tomatenmark weiter schmoren. Dabei mit Bratenfond angießen. Nach halber Garzeit Sauerkraut hinzufügen und zu Ende schmoren. Rest des Bratenfonds oder etwas Wein dazugeben. Lorbeer und Piment werden erst nach dem Angießen ins Gulasch gegeben. Eine Kartoffel fein reiben und mit einer Fleischgabel ins Kraut gerührt. Die Kartoffelstärke bindet das Gulasch auf natürliche und schmackhafte Weise. Zum Schluss wird mit saurer Sahne und Salz abgeschmeckt.

Guten Appetit

Das Team der Fleischerei Scharbaum

.....frischer geht`s nicht

Unsere Wochenangebote gelten nur für unser Geschäft: Roggenmarkt 16, 44532 Lünen

Solange der Vorrat reicht. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen.

Fleischerei Scharbaum GmbH & Co. KG • Roggenmarkt 16 • 44532 Lünen

Tel. 02306-24170 • www.fleischerei-scharbaum.de

Öffnungszeiten: Di.-Fr. 8⁰⁰- 18⁰⁰ Uhr • Samstag 8⁰⁰- 13⁰⁰ Uhr