

**Ein herrliches Wintermenu,
das sich prima vorbereiten
(und timern) lässt:**

Szegediner Gulasch (sprich: Schegediner Gulasch)



Jenazer Rindsvoessen

in kleinere Würfel schneiden (vierteln)

Zwiebel und Peperoni

grob würfeln und in Öl anbraten

Fertiges Sauerkraut

mit dem rohem Voessen und dem Gemüse nach
Belieben in feuerfeste, verschliessbare Ofenform
schichten, würzen nach Belieben, etwas Bouillon beifügen
und reichlich Paprikapulver darüberstreuen

Zugedeckt im Ofen bei 130 Grad ca. 3 Stunden garen lassen.

Mit Salzkartoffeln oder Reis und Salat servieren. M-Dessert (Sauermilch) dazu reichen.

Variante für solche, die es nicht so sauer mögen:

Es schmeckt auch prima ohne Sauerkraut, aber dafür mit vielen bunten Peperoniwürfeln und etwas Rotwein oder noch einfacher: Peperonata aus dem Glas

En Guete wünscht
Käthi Schmidt aus Wald ZH

