

## **Pörkölt**

### **Zutaten für sechs Personen:**

1 kg Schweinsschulter

3 große Zwiebeln

100 g Bauchspeck

500 g rote Paprika

2 EL Paprikapulver edelsüß oder scharf - je nach Geschmack

1 EL Tomatenmark

3 Zehen Knoblauch

Etwas Zitronenschale

Salz, Pfeffer

50 g Öl und/oder Butterschmalz

125 ml Sauerrahm

2 EL glattes Mehl

### **Zubereitung:**

Das Fleisch von Sehnen befreien, vom Fett nicht zu viel wegschneiden, vom Fett nicht zu viel wegschneiden, und das Fleisch in kleinere Würfel schneiden. Den Speck klein schneiden.

Die Zwiebeln würfeln und in Öl und Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. zehn Minuten anbraten.

Fleisch, Speck und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark, Paprikapulver, Zitronenschale und Salz dazugeben, mit gut einem halben Liter Wasser (oder Suppe) knapp bedecken und alles ca. eine Stunde lang dünsten.

Rote Paprika waschen und in große Stücke schneiden. Ca. 30 Minuten lang mitkochen.

Sauerrahm mit Mehl und etwas Wasser versprudeln, ins Pörkölt einrühren und nochmals fünf Minuten lang kochen. Das Pörkölt mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu passen Nockerln.

Jó étvágya!