

## General von Steubens surkålgulasch

1 kg gul lök  
3 msk smör  
1 ½ kilo fläskkarré utan ben  
½ kg kryddiga korvar  
2 msk paprikapulver  
1-2 msk starkt paprikapulver  
4 dl vatten  
2 tsk salt  
800 g surkål (1 burk)  
1 liter vatten  
2 grönsaksbuljongtärningar

Hacka löken och fräs den i smör i en stor gryta utan att bryna den. Sänk till mycket svag värme och låt löken koka under lock i 2 timmar. Titta till den och rör om ibland. Skär köttet i mindre bitar, likaså korven, och lägg ner allt i grytan. Rör ner de två paprikasorterna, tillsätt 4 dl vatten och salt, och låt grytan koka 30 min under lock. Medan löken kokar gör man i ordning surkålen: Skölj först kålen i vatten, lägg sedan ner den i 1 liter kokande vatten med buljongtärningar och låt den koka i 30 min. Häll av buljongen. När köttet är färdigt blandas surkålen ner i grytan, och allt hettas upp. Färdigt. Servera bröd till.  
Räcker till 8 personer.



Es  
schmeckt  
Gut!