

# Schinkengulasch

## Zutatenliste:

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 1 EL   | Kümmel          |
| ½ Bund | Petersilie      |
| 250 g  | Weißkohl        |
| 150 g  | Zwiebeln        |
| 2      | Knoblauchzehen  |
| 2 EL   | Öl              |
| 10 g   | Butter          |
| 500 g  | Schinken        |
| 1 EL   | Paprika edelsüß |
| ½ TL   | Chili           |
| 10 g   | Tomatenmark     |
| 300 ml | Gemüsefond      |
| ½ TL   | Salz            |
| 3      | Prisen Pfeffer  |



## Zubereitung:

1. Kümmel in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten.
2. Petersilie, Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden. Weißkohl in schmale Streifen schneiden.
3. Öl und Butter auslassen, den Weißkohl zugeben und ca. 5 Minuten andünsten. In Würfel geschnittenen Schinken, Tomatenmark, Paprikapulver und Chili zugeben. Alles weitere 5 Minuten dünsten.
4. Gemüsefond, Salz, Pfeffer und gerösteten Kümmel zugeben. Das Gulasch auf kleiner Stufe ca. 15 Minuten schmoren lassen.
5. Mit Petersilie bestreuen und zu Salzkartoffeln servieren.