

Szegediner Gulasch

Kategorie: 07) Fleischgerichte
Rezept Nr 672
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0:15
Garzeiten: 0:45

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Schweineschulter	500 Gramm	oder Halsgrat	
Sauerrahm	125 Gramm		
Paprikapulver	1 TL	Rosenpaprika	
Sauerkraut	500 Gramm		
Knoblauchzehe	1 Stück		
Salz/Pfeffer			
Wammerl	125 Gramm	optional	
Debreziner	2 Stück	optional	
Schweineschmalz	3 EL	oder kaltgepresstes Rapsöl	
Kümmel	1 TL		

Zubereitung

1. Die Schulter oder den Halsgrat in 2,5 x 2,5 cm Würfel schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken.

2. Das Fleisch im heißen Schmalz von allen Seiten anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit anbraten. Dann Kümmel und Rosenpaprika unterrühren, sowie salzen und pfeffern und mit etwas Wasser oder Fleischbrühe angießen und im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten dünsten lassen. Wer möchte kann auch einige kleingeschnittene Stücke rohgeräuchertes Wammerl (Bauchspeck) mit anbraten oder mit den Zwiebeln kleingeschnittene Debreziner Würstchen untermischen.

3. Nach 20 Minuten Kochzeit das Sauerkraut zugeben und gut vermischen und mit Flüssigkeit knapp bedecken. Nach ca. 15 - 20 Minuten müsste das Fleisch weich sein. Dann die saure Sahne mit etwas Mehl binden (1/2 EL), unter das Gericht mischen und noch einmal sprudelnd aufkochen. Abschmecken.

4. Geben Sie auf jede Portion Fleisch noch einen kleinen Klacks Sauerrahm und servieren Sie mit Salz- oder Pellkartoffeln.

Weinempfehlung: Dazu passt ein schönes, kühles Pils. Aber auch ein einfacher trockener Riesling ist nicht falsch oder probieren Sie einmal einen sehr trocken ausgebauten Gutedel aus dem Markgräflerland.



Notizen
