

Rainer Klutsch Szegediner Gulasch mit Kartoffelnudeln

Donnerstag, 23. November 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Kartoffelnudeln:

500 g	Kartoffeln, mehligkochend
1/2 TL	Kümmel
etwas	Salz
250 g	Weizenmehl (Type 405)
1	Ei
etwas	Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL	Butterschmalz

Für das Gulasch:

500 g	Sauerkraut, z. B. fassfrisch
600 g	Schweineschulter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5 EL	Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Kümmelsamen
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
500 ml	Fleischbrühe (oder Wasser)
1 EL	Mehl
1	Lorbeerblatt
3	Pimentkörner
2	Wacholderkörner
1 Bund	glatte Petersilie
150 g	saure Sahne

Zubereitung:

Bitte beachten: Die Kartoffeln müssen am Vortag gegart werden!

1. Am Vortag die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit den Kümmelsamen ca. 20 Minuten garkochen. Dann Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und schälen.
2. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Kartoffeln abgedeckt kaltstellen.
3. Am folgenden Tag für das Gulasch Sauerkraut in ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
4. Die Schweineschulter parieren, trockentupfen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
5. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken.
7. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Kümmel zugeben und anrösten.
8. Fleisch und Sauerkraut in Wechsel in den Bräter einschichten. Beide Paprikasorten jeweils darüber stäuben.
9. Etwa 375 ml Brühe oder Wasser zugeben. Nach Belieben Mehl darüber stäuben. Lorbeerblatt, Piment, Wacholderkörner, Salz und Pfeffer ebenfalls zugeben. Das Gulasch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2,5 Stunden schmoren.



10. Inzwischen die Kartoffeln, Mehl und Ei in eine große Schüssel geben, mit etwas Muskatnuss und Salz würzen und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten Teig kneten.
11. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, vierteln und jeweils zu 2 cm dicken Rollen formen. Rollen in 2 cm dicke Stücke schneiden, zwischen den Händen zu länglichen dicken Nudeln / Würstchen formen und auf ein bemehltes Blech legen.
12. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Kartoffelrollen ins kochende Wasser geben. Temperatur reduzieren und die Kartoffelrollen bei milder Hitze gar ziehen lassen.
13. Die Kartoffelnudeln sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Kartoffelnudeln mit einer Schaumkelle herausheben, abschrecken und abtropfen lassen.
14. Die Kartoffelnudeln zum Servieren in einer Pfanne in heißem Butterschmalz leicht anbraten und eventuell leicht salzen.
15. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und nicht zu fein hacken
16. Gulasch vor dem Servieren nochmal abschmecken und jeweils mit einem Klecks saurer Sahne und Petersilie bestreut anrichten. Die Kartoffelnudeln dazu reichen.

Pro Portion: 945 kcal/ 3960 kJ

68 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß, 56 g Fett