

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 25.11.2019

Szegediner Gulasch

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Schweineschulter
 Salz
 Pfeffer
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 5 EL Butterschmalz
 1 EL Tomatenmark
 1 TL Kümmelsamen
 1 EL Paprikapulver, edelsüß
 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
 ca. 500 ml Wasser (oder Fleischfond)
 1 EL Mehl
 1 Lorbeerblatt
 3 Pimentkörner
 2 Wacholderkörner
 500 g Sauerkraut, frisch
 150 g Saure Sahne
 1 Bund Petersilie



Zubereitung

1. Die Schweineschulter parieren, trockentupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Die Würfel mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken.
4. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.
5. Tomatenmark und Kümmel zugeben und anrösten.
6. Fleisch und Sauerkraut abwechselnd einschichten. Beide Paprikasorten jeweils darüber stäuben.
7. Etwa dreiviertel der Wassermenge zugeben. Nach Belieben Mehl darüber stäuben.
8. Lorbeerblatt, Piment, Wacholderkörner, Salz und Pfeffer ebenfalls zugeben und abgedeckt ca. 2,5 Stunden schmoren.
9. Saure Sahne verrühren.
10. Petersilie abbrausen und fein schneiden.
11. Gulasch jeweils mit einem Klecks saurer Sahne und Petersilie anrichten.
12. Dazu passt Bauernbrot oder Baguette oder Semmelknödel.

Tipp 1: So wird es noch würziger: Fleischwürfel mit 5 EL Öl (statt Butterschmalz) und beiden Paprikasorten in einer Schüssel marinieren und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Wer mag kann das Fleisch auch vor den Zwiebeln portionsweise anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten und anschließend wie im Rezept verfahren. Nach Belieben Gulasch, im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 2,5 Stunden schmoren.

Tipp 2: Sauerkraut selbst herstellen: 500 g Filderkraut oder Weißkohl fein hobeln oder schneiden. Mit 2 EL Salz in einer Schüssel verkneten.

Anschließend mit 1/2 Petersilienwurzel, in feinen Würfeln, je 1 TL Wacholderbeeren, 1-2 Lorbeerblättern in eine Schüssel oder einen Eimer (1 kg Fassungsvermögen) einschichten und gut andrücken. Zuletzt abdecken und etwa 1 Woche ziehen lassen. Reicht für 4 Personen als Beilage oder für das Szegediner Gulasch. Wer mehr machen möchte, die Zutatenmenge entsprechend vervielfachen.