Kochen

Petra Bühler **Mittwoch, den 08.02.2023**

Szegediner Gulasch mit Kartoffelnudeln **Für 4 Personen**

Zutaten
Für die Kartoffelnudeln
500 g Kartoffeln, mehligkochend
0,5 TL Kümmelsaat
etwas Salz
250 g Weizenmehl (Type 405)
1 Ei (Größe M)
etwas Muskatnuss

Für das Gulasch
300 g Sauerkraut, frisch
2 Zwiebeln, klein
2 Knoblauchzehen
200 g Räucherspeck, durchwachsen
2 EL Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
600 g Schweinegulasch
1 EL Tomatenmark
1 TL Kümmelsaat
2 TL Paprikapulver, rosenscharf
2 Lorbeerblätter
etwas Pfeffer
etwas Salz
1000 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
4 Stiele Petersilie, kraus
125 g Saure Sahne

Außerdem:
etwas Mehl, zum Bearbeiten
etwas Butterschmalz, zum Braten

Zubereitung
1. Am **Vortag die Kartoffeln** in Salzwasser mit den Kümmelsamen ca. 20 Minuten gar kochen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
3. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Kartoffeln abgedeckt kaltstellen.
4. **Für das Gulasch** Sauerkraut in ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
5. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken.
Speck quer in dünne Streifen schneiden.
6. Schmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze hellbraun anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Speck zugeben und kurz mitbraten.
7. Topf von der Kochstelle nehmen, Tomatenmark, Kümmel und Paprikapulver und Lorbeer unterrühren und alles mit Pfeffer und Salz würzen.
8. Sauerkraut und Brühe zugeben und abgedeckt aufkochen. Gulasch bei milder Hitze etwa 1 Stunde schmoren.
9. **Inzwischen 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.
10. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, vierteln und jeweils zu 2 cm

dicken Rollen formen. Rollen in 2 cm dicke Stücke schneiden und zwischen den Händen zu länglich formen und auf ein bemehltes Blech legen.
11. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Kartoffelrollen ins kochende Wasser geben. Hitze reduzieren und die Kartoffelrollen bei milder Hitze garziehen lassen.
12. Die Kartoffelnudeln sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Kartoffelnudeln mit einer Schaumkelle herausheben, abschrecken und abtropfen lassen.
13. Die Kartoffelnudeln zum Servieren in einer Pfanne mit etwas heißem Butterschmalz leicht anbraten und eventuell leicht salzen.
14. **Für das Gulasch** Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und nicht zu fein hacken. Gulasch erneut mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gulasch mit Kartoffelnudeln, saurer Sahne und Petersilie bestreut anrichten.

Tipp: Bevor das Paprikapulver zum Fleisch kommt, den Topf von der Kochstelle nehmen, damit das Paprikapulver nicht verbrennt. Es ist sehr temperaturempfindlich und wird schnell bitter. Um das Gulasch zu binden, etwa 1-2 TL Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren. Diese Mischung unter das Gulasch mischen und kurz aufkochen lassen. Wenn Kartoffelnudeln nicht sofort verwendet werden, mit etwas Öl mischen, damit sie nicht kleben.