

Szegediner Gulasch



Zutaten für vier Personen:

600 g Schweinegulasch
(aus der Schulter)

1 EL Butterschmalz

3 Zwiebeln

1 1/2 rote Paprikaschoten

1 EL Paprikapulver Rosen
scharf

3 EL Tomatenmark

150 ml Gemüsebrühe

2 Knoblauchzehen

ca. 400 g vorgekochtes
Sauerkraut (abgetropft)

150 g Sauerrahm

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Paprikaschoten waschen, trocknen, vierteln, Kerne und Häute entfernen. Zuerst in dünne Streifen schneiden und dann in kleinere Abschnitte teilen.
2. Die Schweinefleischwürfel in einem Schmortopf portionsweise in Butterschmalz scharf anbraten. In Alufolie warm stellen.
3. Im verbliebenen Bratfett die Zwiebeln und die Paprikaabschnitte andünsten, mit Paprikapulver bestäuben, Tomatenmark zugeben und das ganze noch etwas länger anschwitzen. Mit 75 ml Gemüsebrühe ablöschen.
4. Die angebratenen Fleischwürfel wieder

zugeben, Deckel aufsetzen und 50 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

5. Deckel abnehmen. Mit Salz, Pfeffer, 1 TL Kümmel und den gepressten Knoblauchzehen würzen. Eine kleine rohe Kartoffel hineinreiben und 75 ml Gemüsebrühe zugießen. Das vorgekochte Sauerkraut untermengen und bei geschlossenem Deckel nochmals 50-70 Minuten schmoren.

6. Garprobe beim Fleisch machen: Wenn es noch nicht weich sein sollte, nochmals eine halbe Stunde weiter schmoren. Eventuell etwas Brühe zugießen.

7. Zum Schluss Sauerrahm untermengen.

Hinweise:

Das Gelingen hängt stark von der Fleischqualität ab.

Gegen Ende der Garzeit eventuell den Deckel abnehmen und etwas einköcheln, damit die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Auf den Sauerrahm kann man notfalls verzichten. Alternativ einfach 2-4 EL normale Sahne untermengen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, ungarisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023