

Szegediner Gulasch...



Szegediner Gulasch ist ein Gulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm. Zur Zubereitung nach klassischem Rezept werden Zwiebeln und Knoblauch in Schweineschmalz angedünstet, mittelgroße Würfel von Schweinefleisch zugegeben und angebraten, mit Wasser (oder wer's edel mag mit Weißwein) abgelöscht, mit reichlich Rosenpaprika gewürzt und eine Zeit lang geschmort. Anschließend werden Sauerkraut und gemahlener Kümmel hinzugefügt und weiter gegart. Gegen Ende wird dann die saure Sahne untergerührt. Serviert wird Szegediner Gulasch mit Kartoffeln, Weißbrot oder Knödeln.

Die Zutaten (Rezept für 2 Personen):

- 350 g Schweinefleisch
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- ½ Zehe Knoblauch, gewürfelt
- 50 g Schinkenspeck, geräuchert, mager
- 200 g Sauerkraut (aus der Dose)
- Paprikapulver
- ¼ Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
- 100 g saure Sahne
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- Salz
- Pfeffer

Die Anleitung

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Schinkenspeck klein würfeln und in einem Topf auslassen, dann herausnehmen. Das Fleisch im Speckfett anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Das Sauerkraut, das Fleisch und den Schinkenspeck hinzuzufügen, mit Paprika bestäuben, umrühren und knapp mit Brühe bedecken. Zugedeckt sollte das jetzt alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren, eventuell müsste etwas Brühe nachgegossen werden. Anschließend noch die saure Sahne unterziehen, die Soße nach belieben andicken und mit Salz, Pfeffer und Paprika nachwürzen.

Ich wünsche Euch einen guten Appetit!