

Szegediner Gulasch

Ursprünglich eigentlich nach dem ungarischem Dichter Székely benannt und nicht nach der Stadt Szegedin, wie man glauben möchte.

Einfaches Rezept um ein leckeres Krautfleisch nach ungarischer Art (oder eben Szegediner Gulasch oder Gulyas) selbst zu kochen.

Zutaten:

(für 4 Portionen)

100 g durchwachsener Speck (gewürfelt)
1/2 kg Schweinefleisch (Schulter oder Hals) nicht zu fett
1/4 kg Zwiebeln
1 EL Paprika edelsüß
1/4 l Suppenbrühe (Rind- oder Gemüsebrühe)
1/2 kg Sauerkraut
1 TL Kümmel gemörsert
2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
1/8 l Crème fraîche oder ¼ Sauerrahm
eventuell 1 - 2 Zehen Knoblauch
Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel oder Fleckerln schneiden, gibt's in Österr. fertig im Supermarkt.

Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden (ca. 2 cm groß).

Zwiebel schälen und würfelig schneiden.

Den Speck in einem Topf etwas auslassen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen, dann Zwiebel zufügen und rösten, bis sie goldgelb sind. Das Fleisch wieder dazu, Paprikapulver einstreuen und kurz verrühren. Mit der Suppenbrühe aufgießen.

Das Sauerkraut etwas ausdrücken und kurz kalt spülen wenn es sehr sauer ist und ich schneide es immer 2-3 mal längs und quer. Nun das Sauerkraut, gemörserten Kümmel und Tomatenmark unterrühren. Lorbeerblätter zufügen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 3/4 Stunde köcheln, gelegentlich umrühren. Die Lorbeerblätter entfernen, Crème fraîche (eventuell mit zerdrücktem Knoblauch vermenget) unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: für mehr Schärfe einen Pepperoni mitkochen oder einen Teil des edelsüßen Paprikas gegen scharfen austauschen oder eine Prise Cheyenne Pfeffer dazu.

Szegediner Krautfleisch oder Gulasch wird traditionell mit Salzkartoffeln serviert, aber auch Kartoffelknödel, Semmelknödel oder einfach frischem Weißbrot serviert werden.

Dazu passt trockener Rotwein z.B. ein guter Zweigelt oder ein frisches Bier.