AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Osteuropa

SZEGEDINER GULASCH



Rezept: wildeisen.ch, 2. 12. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In Osteuropa kennt jede Region ihr Gulasch. Das Szegediner mit Sauerkraut geht auf die ungarischen Szekler zurück, die nach dem heute rumänischen Siebenbürgen auswanderten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Sauerkraut, ausgewaschen	1 dl	Weisswein
800 g	Schweinsvoressen, Würfel	2 dl	Hühnerbouillon
2	Zwiebeln, gehackt	1 TL	Kümmel
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt	1 dl	Rahm
3 EL	Bratbutter	250 g	Crème fraîche
2 EL	Paprika, süss	1 EL	Mehl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Das Voressen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer grossen Pfanne etwas Bratbutter erhitzen. Das Fleisch rundum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Etwas Bratbutter zum Bratensatz geben. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 5 Min. dünsten. Dann Paprika darüberstäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und kräftig aufkochen. Das Fleisch wieder beifügen, das Sauerkraut und die Bouillon dazugeben und alles mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1¾ Std. weich schmoren. Wenn nötig, wenig Wasser nachgiessen.
3. Vor dem Servieren den Rahm, die Crème fraîche und das Mehl in ein kleines Pfännchen geben und mit dem Schwingbesen gut mischen. Sanft wärmen.
4. Das Gulasch abschmecken, in einer Schüssel anrichten und den warmen Rahm über das Gulasch giessen. Mit Paprika bestäuben. Beim Schöpfen mischt sich der Rahm mit dem Gulasch.