



SZEGEDINER GULASCH

mit Baguette



Dirk Luther

LEICHT

VORBEREITUNG ca. 45 MIN. | GARZEIT ca. 120 MIN.

4 PORTIONEN



Die Knoblauchzehen schälen, grob hacken und mit dem Meersalz im Mörser zerstoßen.



Die abgeriebene Zitronenschale, den Kümmel und den Majoran zugeben und zu einer Masse verarbeiten.



Das fertige Gulaschgewürz nach Rezept verwenden.



Szegediner Gulasch

mit Baguette

☛ ZUTATEN

GULASCH
250 g Zwiebeln
40 g Schweineschmalz
800 g Schweineschulter
2 EL Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
1/2 l Geflügelfond
800 g Sauerkraut
150 g Crème Fraîche
1/2 rote Paprikaschote, von der Haut befreit und püriert
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GULASCHGEWÜRZ
(Zutaten für 1 EL)
2 Knoblauchzehen
1 TL Meersalz
Schale von einer halben Bio Zitrone
1 TL Kümmel
eine Handvoll frischer Majoran

★ MEINE EMPFEHLUNG

Als Beilage eignen sich hervorragend Baguette oder Petersilienkartoffeln.



GULASCH Das Schweineschmalz in einem großen Topf langsam zerlassen, Zwiebeln dazugeben und hellbraun rösten. Unterdessen das Fleisch in etwa 4 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln an den Rand des Topfbodens schieben, in der Mitte des Topfes das Fleisch anbraten. Über die Zwiebeln das Paprikapulver streuen, das Tomatenmark zum Fleisch dazugeben. Unter ständigem Wenden beides ebenfalls ein wenig anrösten. Mit Mehl bestäuben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Das Ganze ca. 2 Stunden leise vor sich hin schmurgeln lassen, fast vollkommen zugedeckt. Nach etwa einer Stunde das Sauerkraut zufügen. Eine Viertelstunde vor Ende der Garzeit das Gulaschgewürz (Zubereitung siehe linke Spalte) halbe pürierte Paprikaschote begeben.

ANRICHTEN Das Gulasch auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Crème Fraîche verfeinern.

PROFITIPP

Wenn es um die Schale einer Zitrone geht, sollten Sie in jedem Fall eine unbehandelte Zitrone verarbeiten. Bevor sie die Zitronenschale abreiben, waschen Sie die Zitrone unter warmem Wasser gut ab, damit sich sowohl Schmutz als auch Wachs lösen. Zum Abreiben benutzen Sie das feinste Profil einer normalen Küchenreibe (siehe Abbildung). Achten Sie darauf, dass Sie nur das Gelbe der Schale abreiben, da das darunterliegende Weiße unangenehm bitter ist.




Gutfleisch
Schweinegulasch

