



Familienküche...

SZEGEDINER GULASCH (MIT VEGGIE-VARIANTE)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g	stückige Tomaten aus der Dose
350 g	Sauerkraut
250 g	Zwiebeln
200 g	Schweinefleisch
200 g	Rindfleisch
125 g	durchwachsener Bauchspeck
125 g	saure Sahne
150 ml	trockener Rotwein
3	Stängel glatte Petersilie
3	Knoblauchzehen
2	Zweige Thymian
1	Salz und Pfeffer, Gemüsebrühe nach Bedarf
2 EL	(2 EL) Öl, (2 EL) Butterschmalz, (2 EL) geräuchertes Paprikapulver
1 TL	Tomatenmark

Der beliebte Klassiker der ungarischen Küche vereint fein-saures Kraut und rustikale Paprika-Aromen.

ZUBEREITUNG:

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Öl und dem geräucherten Paprikapulver mischen. 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren. Speck würfeln, Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und Fleisch portionsweise scharf anbraten und wieder herausnehmen. Speckwürfel, Knoblauch und die Zwiebeln im Topf glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und mitbraten.

Nun kommt das Fleisch zurück in den Topf, wird mit Rotwein abgelöscht und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Stückige Tomaten und Thymian dazu geben und das Ganze bei schwacher Hitze mindestens zwei Stunden köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit zu schnell verkocht, Gemüsebrühe bei Bedarf angießen. Dann das Sauerkraut zugeben und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen. Am besten schmeckt das Szegeđiner Gulasch mit frisch gehackter Petersilie und einem Klecks saurer Sahne. Oder zwei.

VEGGIE-VARIANTE:

Ersetzen Sie das Fleisch durch 400g festkochende Kartoffeln und streichen Sie den Speck ersatzlos. Die rohen Kartoffeln können genauso in Stücke geschnitten und mit Paprika gewürzt in Öl angebraten und mit Brühe abgelöscht werden. Die Kochzeit reduziert sich auf ca. 45 Minuten. Wer mag: Die Saure Sahne durch eine vegane Alternative ersetzen.