

Björn Freitag | Szegediner Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schweinefleisch aus der Oberschale
- 500 g Rindfleisch aus der Oberschale
- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 400 g frisches Sauerkraut
- 400 g Crème fraîche
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Löffel 2-fach konzentriertes Tomatenmark
- 2 TL Paprikapulver mild
- ½ TL Paprikapulver scharf
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 250 ml Weißwein
- 1 Liter Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Rind- und Schweinefleisch parieren, also Silberhaut und Sehnen entfernen und in Würfel schneiden.

Rapsöl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit etwas Salz würzen. Zwiebeln halbieren, in grobe Scheiben schneiden, in den Bräter geben und mit Pfeffer würzen.

Wacholderbeeren mit dem Messer zerdrücken, zu Fleisch und Zwiebeln geben. Tomatenmark im Bräter etwas anrösten, dann Paprikapulver und gemahlene Kümmel unterrühren. Mit etwas Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen und Lorbeerblätter in den Bräter geben. Ca. 15 Minuten offen schmoren lassen.

Sauerkraut in das Gulasch geben und weitere 30 – 45 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen, bis Sauerkraut und Fleisch schön weich sind.

In der Zwischenzeit Kartoffeln in Salzwasser garkochen.

Zum Schluss das Gulasch mit etwas Crème fraîche verfeinern und mit den Kartoffeln servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 16.11.2020

Episode: Ungarisch, Wiener oder Szegediner Art – So gelingt das perfekte Gulasch

