

Einfach. Gut. Bachmeier | Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln



Rezept für 6 - 8 Personen

Zutaten:

- 40 g Schweineschmalz
- 250 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Schweineschulter
- 400 g Rinderwade
- 2 EL Süßer Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Gulaschgewürz (2 Knoblauchzehen mit Salz, etwas hauchdünne Zitronenschale und Kümmel in einem Mörser stampfen)
- ½ l Geflügelbrühe
- ½ Bund Petersilie
- 2 Zweige Liebstöckel
- 800 g Sauerkraut
- 150 g Creme Fraiche

- ½ rote Paprikaschote
- 800 g festkochende Kartoffeln
- Salz

Zubereitung:

1. Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und anbraten. Das Fleisch in etwa 4 cm große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln an den Rand des Bräters legen, in der Mitte des Topfes das Fleisch anbraten. Das Paprikapulver über die Zwiebeln streuen und das Tomatenpüree zum Fleisch geben. Unter ständigem Wenden beides ein wenig anrösten. Das Gulaschgewürz zufügen und mit Brühe auffüllen. Petersilie und Liebstockel dazugeben.
3. Mindestens eine Stunde mit leicht geöffnetem Deckel simmern lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in einem Kopf mit kaltem Wasser bedecken. Salzen, das Wasser zum Kochen bringen und in 40 Minuten sprudelnd gar kochen. Abgießen und die Kartoffeln warm stellen.
5. Die Paprikaschote unter dem Grill rösten, bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich ist. Haut abziehen, Fruchtfleisch pürieren und zum Gulasch geben.
6. Eine halbe Stunde vor Ende der Gulasch-Garzeit das Sauerkraut zufügen. Zum Schluss das Gulasch mit der Creme Fraiche verfeinern.

Anrichten:

Mit den Salzkartoffeln auf tiefen Tellern servieren.

Hans Jörg Bachmeier | Einfach. Gut. Bachmeier | 2023