

Szegediner Gulasch

Für 4 Portionen:

2 große Zwiebeln (150 g)	50 g Schinkenspeck	300 g Rindfleisch
200 g Schweinefleisch	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
2 TL Paprikapulver edelsüß	1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein
400 ml Rinderfond	1 Lorbeerblatt	1 TL Pfefferkorn
600 g Sauerkraut	1,20 kg Kartoffeln	

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Speck fein würfeln. Das Rind- und Schweinefleisch in mundgerechte, 3 cm große Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 2-4 Minuten goldgelb anbraten. Den Speck zu den Zwiebeln geben und weitere 2-3 Minuten anbraten, bis der Speck leicht knusprig ist.

Die Fleischwürfel den Zwiebeln und dem Speck in den Topf geben. Alles zusammen kräftig anbraten, bis das Fleisch rundum Farbe angenommen hat, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Paprikapulver über das Fleisch streuen, kurz mitbraten, dann das Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls kurz unterrühren.

Mit dem Rotwein ablöschen und kurz etwas einreduzieren lassen.

Anschließend den Rinderfond, das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner hinzufügen, einmal aufkochen lassen und das Gulasch bei niedriger Hitze geschlossen 1 Stunde köcheln lassen. Nach 1 Stunde das Sauerkraut unter das Gulasch mischen und für eine weitere halbe Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und als Beilage servieren.

Tipp:

Für eine extra cremige Note zum Schluss einen Klecks saure Sahne oder Crème fraîche unterrühren.

Katrin Bühler am 12. Februar 2025