

für Gäste: Szegediner Gulasch

Der Name ist irreführend, da die Bezeichnung Székely gulyás nicht auf die Stadt Szeged, sondern auf den Namen des ungarischen Schriftstellers und Dichters József Székely zurückgeht!

La Mise en Place:

300 g Schweinebraten oder -voessen (Ragout), 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 250 g gekochtes Sauerkraut, 2 Zweiglein Petersilie, 2 Birnenhälften aus der Dose, Preiselbeeren, Olivenöl, reichlich Paprika, 1 TL Essig, Kreuzkümmel, Pfeffermühle, 1,5 dl Bouillon, 250 g Kartoffeln, 2 EL saurer Halbrahm

Die Vorbereitung:

Das Fleisch in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln hacken und Knoblauch würfeln. Das Sauerkraut gut spülen Petersilie fein schneiden. Die beiden Birnenhälften mit Preiselbeeren füllen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Paprika und Essig dazu geben. Die Fleischwürfel dazu geben, mitrösten und anschließend mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Pfeffer würzen. Mit Bouillon auffüllen und bei mittlerer Hitze zugedeckt mindestens 90 Minuten garen.

Die Kartoffeln weich dämpfen, halbieren und im Ofen warm stellen.

Zum Schluss das Sauerkraut unter das Fleisch mischen und erwärmen. Nochmals rassig abschmecken. Sauren Halbrahm unter das Gulasch rühren.

Die Vollendung:

Die Kartoffeln mit Pfeffer und Petersilie bestreuen. Die Birnenhälften zum Gulasch und den Kartoffeln setzen.

