

Szegediner Gulasch (für 4 Personen)

Zutaten:

800 g Schweinsragout mager
40 g Bratbutter oder Schweineschmalz
200 g Zwiebel, in halbe Ringe geschnitten
1 rote Peperoni in feine Streifen geschnitten
2 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Tomatenpüree
½ TL Kümmel
1 TL Salz
1-2 Knoblauchzehen zerdrückt
2 Lorbeerblätter
3 dl Fleischbouillon
0,5 kg rohes Sauerkraut
200 g Crème Fraîche oder
1 dl Crème fine

Kochen:

Bratbutter in einem Brattopf erhitzen und das Schweinsvoren in darin kräftig anbraten.

Peperoni und Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten.

Paprikapulver, Tomatenpüree, Kümmel, Salz, Knoblauch und Lorbeerblätter zugeben, mischen, Fleischbouillon zugießen und das Sauerkraut darüber verteilen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Gegen Ende der Garzeit die Crème Fraîche oder Crème fine unter das Gulasch rühren.



Dazu kann serviert werden:

Semmelknödel, Salzkartoffeln oder Weissbrot (Nüsslisalat)

Semmelknödel (für 4 Personen)

200-250 g Semmelwürfel
4 EL Öl Sonnenblumen/Raps
4 EL Mehl
1 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel
3 Eier
2 dl Milch
Muskat und Salz

Semmelwürfel mit Mehl und Öl vermischen, feingehackte Petersilie und Zwiebeln in Öl oder Butter andämpfen, unter die Knödelmasse mischen.

Eier mit Milch, Muskat und ein wenig Salz verquirlen und von Hand unter die Knödelmasse ziehen.

Teigmasse ca. 20 Min. ruhen lassen, dann mit nassen Händen Knödel formen und **kräftig drücken**.

Knödel in leicht kochendem Wasser 10 Min. ziehen lassen.

Vor dem Servieren ca. 10 Min. an der Wärme ruhen lassen.