



## Hauptgang

# Szegediner Gulasch

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr	Rindsvoressen
500 gr	Sauerkraut
150 gr	Speckwürfeli
4 Stück	Zwiebeln, gross, in Würfel geschnitten
2 EL	Rosenpaprika (edelsüss)
2 EL	Tomatenmark
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)
5 dl	kräftige Rindsbouillon
2 dl	Sauerrahm
1 TL	Kümmel
1 Stück	Kartoffel (grosse), geschält und fein geraffelt
	Etwas Mehl zum Bestäuben des Fleisches
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl fürs Anbraten des Fleisches

### Zubereitung:

Voressen	Die Fleischstücke trocken tupfen und mit Mehl bestäuben.
Kasserolle, Speck, Voressen , evtl. Olivennöl	In einer grossen Kasserolle, ohne Zugabe von Fett oder Butter, die Speckwürfeli kross anbraten. Speckwürfeli entnehmen und die Fleischstücke darin portionenweise allseits anbraten. Wenn nötig noch etwas Olivenöl begeben.
Zwiebeln, Knoblauch	Die Zwiebeln begeben und dünsten.
Paprika und Tomatenmark, Kümmel	Das Paprikapulver und das Tomatenmark auf dem Pfannenboden rösten (Achtung: Nicht schwarz werden lassen, sonst entwickelt sich ein bitterer Geschmack). Den Kümmel und die Speckwürfel erneut beifügen
Rindsbouillon	Mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 45 Minuten auf kleinem Feuer köcheln.
Sauerkraut, geraffelte Kartoffel	Das Sauerkraut zusammen mit der geraffelten Kartoffel beifügen und mischen. Weitere ca. 45 Minuten zugedeckt – auf kleinem Feuer – schmoren lassen.
Sauerrahm	Den Sauerrahm beifügen, umrühren und danach das Ganze abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

### Tipp:

- Wer's gerne pikant möchte, nimmt mehr Paprika.(oder halb Rosenpaprika und scharfen Paprika)
- Dazu passen Salzkartoffeln (separat zubereitet)