

Kochen mit Klausi

Szegediner Gulasch mit Rindfleisch

Zutaten: (für 5-6 Personen)

- 1 kg Sauerkraut, flüssig. Süßstoff, 2 TL Fleischbrühe, 3 TL Kümmel,
- 1 Lorbeerblatt, Maggi, 1 kg Rindergulasch, 4 Zwiebeln, Pfeffer, Salz,
- 125 g Speckwürfel, 4 Knobzehen, 200 g Paprika-Mix gewürfelt,
- Paprikapulver, 500 ml Rotwein, 1 Pck. Fix Gulasch, Butterschmalz,
- 4 EL Bratensaft, je 400 ml Gemüsebrühe & Rinderfond, TK-Petersilie,
- 1 EL scharfe ungarische Paprikacreme, 4 EL Tomatenmark

Zubereitung:

1. 300 ml Wasser zum Sauerkraut in einen Topf geben. Brühe, Kümmel, 1 EL Bratensaft u. Lorbeerblatt zugeben u. 20 Min. kochen lassen. Am Ende Maggi u. Süßstoff nach Belieben zugeben.



2. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch kleiner schneiden u. im Bratfett portionsweise braun braten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knoblauch in Butter anbraten. Paprikacreme & Tomatenmark mitbraten. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Rotwein u. Brühe ablöschen u. verrühren. Restl. Bratensaft u. Beutelinhalt einrühren, Speck, Fleisch u. Rinderfond zugeben u. ca. 100 Min. zugedeckt köcheln lassen. Immer wieder umrühren.



3. Paprika u. Klausis weltbestes Sauerkraut unterheben u. unter Rühren mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Gulasch 20 Min. im offenen Topf etwas einkochen lassen. 2-3 EL Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Böhmisches Semmelknödel reichen!



Erstellt von Klausi am 27.01.2011