

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Szegediner Gulasch mit Speck (🌶️)

Zutaten: (für 4-5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, fl. Süßstoff, 2 TL Brühe, 2 TL Kümmel, Maggi, Öl,
- 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 1 kg Schweinegulasch, Pfeffer,
- 3 Zwiebeln, Salz, 300 g Bauchspeck, 3 Knobizehen, 1 rote Paprika,
- Paprikapulver, 300 ml Rotwein, 1 Pck. Fix für Gulasch, Petersilie,
- je 250 ml Bratensaft, Gemüse- & Rinderbrühe, 4 EL Tomatenmark,
- 3 EL scharfe ungarische Gulaschcreme

Zubereitung:

1. Am Vortag 200 ml Wasser zum Sauerkraut mit Brühe, Kümmel, 8 Wacholderbeeren u. Lorbeerblatt in einen Topf geben. 20 Min. kochen lassen. Am Ende Maggi u. Süßstoff nach Belieben zugeben.



2. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Bauchspeck in Streifen schneiden, knusprig anbraten u. herausnehmen. Fleisch kleiner schneiden u. im Bratfett braun braten, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi in Öl anbraten. Gulaschcreme & Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein u. Brühen ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, Fleisch u. Schinken zugeben u. 45 Min. zugedeckt köcheln lassen.



3. Paprika u. Sauerkraut unterheben u. unter Rühren mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Gulasch 20-30 Min. im offenen Topf etwas einkochen lassen. 2-3 EL Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen!

