



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 1,2 kg Schweineschulter
- 300 g gelbe Zwiebeln
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 50 g Schweineschmalz
- 40 g Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Paradeismark
- 500 ml klare Fleischsuppe
- 10 g Kümmel
- 2 Stk. Paprikas, rot
- 500 g Sauerkraut
- Salz
- Cayennepfeffer

Mein persönlicher Tipp

Diese winterliche Speise kann sehr gut auch mit anderem Fleisch zubereitet werden.



Elisabeth Hörmann

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

Quellen:



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Szegediner Gulasch



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Von der Schweinschulter Fett und Sehnen entfernen. Das Fleisch in etwa 4 cm große Würfel schneiden.
- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch ebenso schälen und grob würfelig schneiden.
- Das Schmalz in einem ausreichend großen Topf sehr heiß werden lassen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundum anbraten.
- Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und leicht bräunen.
- Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren und leicht anrösten. Mit der klaren Suppe aufgießen und würzen.
- Im geschlossenen Topf langsam unter mehrmaligem Umrühren etwa 1,5 Stunden garen.
- Inzwischen die Paprikaschoten waschen und putzen sowie in kleine Stücke schneiden und zum Gulasch geben und mitkochen.
- Wenn das Fleisch gar ist, das Sauerkraut zufügen.
- Mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken und weitere 30 Minuten fertigkochen.

Beilage

- dazu reicht man Salzerdäpfel oder Püree.