



## SZEGEDINER GULASCH

### Zutaten für 6 Personen

- 1,5 kg Schweinegulasch (auf gute Qualität achten)
- 5 große Gemüsezwiebeln
- 1 normale Zwiebel
- 850g Sauerkraut
- 1 Esslöffel ganzer Kümmel
- 1 Esslöffel [edelsüßes Paprikapulver](#)
- 1 Kaffeelöffel [scharfes Paprikapulver](#)
- 3 Esslöffel [Gulaschgewürz von Gourmet Flamand](#)
- 1l Rinderfond
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 100g Bacon
- 200g Creme Fraîche
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Kaffeelöffel brauner Zucker
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken
- Schweineschmalz zum Anbraten



### Zubereitung:

Wie immer ist gute Vorbereitung alles. Das Fleisch sorgfältig prüfen und zu groß geratene Stücke eventuell durchschneiden. Das Fleisch nun mit dem Gulaschgewürz vermischen und etwas ziehen lassen. Jetzt die 5 Gemüsezwiebeln in kleine Würfel schneiden. Ebenso den Bacon in kleine Streifen schneiden. Paprikaschoten benötigen wir im Moment noch nicht, die können wir einfach zur Seite legen. Das Fleisch jetzt portionsweise anbraten, dabei immer etwa die gleiche Menge Zwiebeln mit anschwitzen. Auch immer etwas Tomatenmark mit anbraten. Sollte sich ein Satz bilden, einfach mit etwas Fond ablöschen. Wenn das Fleisch und die Gemüsezwiebeln vollständig verbraucht sind, alles wieder in den Topf geben, nochmals erhitzen und mit dem Rinderfond ablöschen. Jetzt den Schmortopf in den auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf ein Rost auf der untersten Schiene

stellen. Dort nun etwa zwei Stunden schmoren lassen und ab und zu umrühren. Falls zu viel Flüssigkeit verdampft, einfach mit etwas Wasser auffüllen.

Während jetzt das Fleisch im Ofen vor sich hin schmort, widmen wir uns dem Sauerkraut, das wir zunächst einmal separat vorbereiten. Um sie nicht versehentlich mit in den Fleischtopf zu geben, haben wir die „normale“ Zwiebel noch nicht geschnitten. Das holen wir jetzt nach, indem wir sie klein würfeln. Nun lassen wir das in Streifen geschnittene Bacon in einem Topf bei nicht zu hoher Temperatur aus. Wenn die Speckstreifen beginnen, sich braun zu färben, geben wir die Zwiebel und den ganzen Kümmel dazu. Alles zusammen etwas anschwitzen, dann mit zwei Kaffeelöffel braunem Zucker leicht karamellisieren lassen und das Sauerkraut sowie edelsüßes Paprika- und scharfes Paprikapulver dazugeben. Alles gut vermischen und bei geringer Wärmezufuhr garen.

Nach 1¾ Stunden nehmen wir das Fleisch zunächst aus dem Ofen und mischen das Sauerkraut darunter. Dabei kontrollieren, ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Dann noch einmal für ca. 15 Minuten in den Ofen damit. Während der Topf wieder im Ofen steht, schälen wir die beiden Paprikaschoten mit dem Sparschäler. Am besten geht das, wenn man die Schoten vorher viertelt und schon einmal von den Kernen befreit hat. Die Schale der Paprika ist unverdaulich und daher auch nicht sonderlich gesund. Man kann sie auch im Backofen "abbrennen", jedoch gart die Paprika dann zu sehr durch. Jetzt noch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Creme Fraîche unter das Fleisch-Sauerkraut-Gemisch geben. Nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Salzkartoffeln.

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!