



Rezept von
REA WAGNER

Szegediner Gulasch



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- 500g Sauerkraut (roh)
- 800g Kalbshaxen
inkl. Knochen (oder
Schweinsragout, mager)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Paprika (edelsüss)
- 1 EL Paprika scharf
- 1 EL Piment d'Espelette
(Chiliflocken)
- 2dl Rotwein
- 2dl Hühner- oder
Rindsbouillon
- 1 EL Bohnenkraut,
getrocknet
- 150g Crème fraîche
- Bratbutter
- Salz und Pfeffer



Ein Rezept meines Nanis. Ich habe es in ihrer Küche zubereitet, und sie hat mir während des Kochens ihre Tipps und Tricks verraten.

STEP 1 Sauerkraut in einem Sieb und fließendem, kaltem Wasser gründlich spülen und gut ausdrücken.

STEP 2 Zwiebeln schälen und klein würfeln. Kalbshaxen vom Knochen lösen und in grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

STEP 3 Zwiebeln in Bratbutter unter häufigem Wenden ca. 5 Minuten dünsten. Fleisch dazugeben und kräftig anbraten.

STEP 4 Die 2 Paprikasorten, das Piment d'Espelette und das Bohnenkraut darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit heisser Bouillon ablöschen und Rotwein begeben.

STEP 5 Sauerkraut und Knochen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gulasch zugedeckt ca. 65 Minuten leicht köcheln und weich schmoren (Schweinsragout ca. 1¾ Std.). Von Zeit zu Zeit Flüssigkeit kontrollieren und bei Bedarf etwas Bouillon nachgiessen.

STEP 6 Peperoni fein würfeln und 10 Minuten vor Ablauf der Kochzeit begeben. Knochen aus dem Gulasch entfernen, Knochenmark aber wieder hinzufügen.

STEP 7 Gulasch bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Crème fraîche begeben und sofort servieren.



Serviertipp

Passt wunderbar zu hausgemachten Spätzli.