



Szegediner Gulasch vom Schweinshals

Vermutlich bezieht sich der Name dieses Gerichtes (ungarisch: székelygulyás) nicht auf die ungarische Stadt Szeged, sondern geht eher auf den ungarischen Dichter József Székely zurück, der den stilprägenden und weltgewandten ungarischen Koch, Gundel Károly (*1883-?1956), zu diesem Rezept inspiriert haben soll. Vielleicht hat sich Gundel Károly auch von der wienerischen Küche inspirieren lassen, in der auch Schmorgerichte mit Fleisch gern mit Rahm oder Sauerrahm zubereitet werden. Wie dem auch sei, was dieses Rezept ausmacht ist die Kombination von Sauerkraut und Schweinsragoût. Beides wird zusammen im einem Topf geschmort, mit Paprika gewürzt und zum Schluss mit Sauerrahm vermischt.

Ich habe das Ragoût aus dem Schweinshals geschnitten. Dieser ist zum Kurzbraten geeignet und darf nicht zu lange geschmort werden, da er sonst zäh wird. Wird er nach dem Anbraten nur kurz (ca. 15 Minuten) mit dem vorgegarten Sauerkraut bei kleiner Hitze mitgeschmort, bleibt er schön saftig und zart.

Salzkartoffeln sind die passend Beilage zu diesem kräftig schmeckenden, aber nicht allzu üppigen Gericht.

Zutaten (3 Portionen)

500g Schweinsvoressen vom Hals
300g rohes Sauerkraut
1 grosse Zwiebel
2 grosse Knoblauchzehen
1El Paprika süss
1Tl Kreuzkümmel
1/2Tl Piment
3dl Hühnerbouillon
2El Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Sauerkraut ca. 1 1/2 Stunden vorkochen bis es weich ist (oder vorgekochtes Sauerkraut verwenden). Ab und zu wenig Wasser zugeben, damit das Sauerkraut nicht anbrennt. Nach ca. 1 Stunde Kreuzkümmel zugeben und mitschmoren.

Zwiebel vierteln und zu groben Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Voressen zusammen mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch in Olivenöl portionenweise anbraten und zum Sauerkraut geben.

Bouillon dazugießen, Paprika und Piment zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen ca. 15 Minuten leicht simmern lassen. Vor dem Anrichten Sauerrahm unterrühren.



