

Szegediner Gulasch vom Kalb



Das Rezept für Szegediner Gulasch ist ein klassischer Krauteintopf und stammt ursprünglich aus Ungarn, welches aber zu einem beliebten Geheimtipp in der burgenländischen Küche wurde:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Becher (200gr)	Creme Fraiche / Schmand
150	Gramm	Kartoffeln (festkochend)
2	Stück	Knoblauchzehen (fein gehackt)
1	Prise	Kümmel
1	Teelöffel	Paprikapulver
500	Gramm	Kalbfleisch (gewürfelt)
1	Prise	Salz & Pfeffer
300	Gramm	Sauerkraut
1	Esslöffel	Schmalz / Öl
1	Tube / Dose	Tomatenmark
0.25	Liter	Bouillon
12	Gramm	Zucker
1	Stück	Zwiebel (groß)

Zubereitung:

1. In einem großen Schmortopf (oder in einer tiefen Pfanne) das Schmalz oder Öl geben und das in Würfel geschnittene Kalbfleisch (Rind- oder Schweinefleisch) bei hoher Hitze von allen Seiten anbraten.
2. Danach die klein gehackten Zwiebeln dazugeben und mit rösten – erst dann mit dem fein gehackten Knoblauch, den Kümmel, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer würzen. Jetzt wird das Tomatenmark untergerührt und das Ganze mit dem ¼ Liter Bouillon aufgefüllt. Den Deckel auf den Topf und alles für ca. 40-50 Minuten auf niedriger Temperatur ziehen lassen (schmoren).
3. Erst dann kommen das Sauerkraut und die klein gewürfelten Kartoffeln in den Topf.
4. Alles nochmals mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 40-45 Minuten ziehen oder schmoren lassen. Zum Schluß mit Creme Fraiche abschmecken und mit einem „Klacks“ Creme Fraiche garnieren.