



Székeley Gulasch vom Schwein nach böhmischer Art

BÖHMEN: Die Besonderheit dieses Rezeptes eines Székelygulyás ist das getrennte Garen von Gulasch und Kraut, das erst zum Schluss untergemischt wird und dann im Gulasch noch durchzieht.

ZUTATEN:

GULYÁS:

- 800 g Schinkenbraten vom Schwein
- 6 geschälte Zwiebeln, halbiert und in Scheiben geschnitten (etwa 400 g)
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL Schweineschmalz
- 400 ml Bratenfond
- 2 TL Tomatenmark
- 2 TL Rosenpaprika-Pulver (scharf)
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 100 ml saure Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SAVANYÙ KÀPOSZTA:

- 350 g Sauerkraut
- 30 g fetter (grüner) Speck
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 1 Prise Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Salz

4 Personen

1 Backofen auf 120° vorheizen. Schinkenbraten in etwa 3 × 3 cm große Würfel schneiden. In einem Bräter das Schmalz erhitzen und die Fleischwürfel bei starker Hitze rundum anbraten. Temperatur reduzieren, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig anschwitzen lassen. Die Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran zufügen. Tomatenmark einrühren und alles kurz anrösten lassen. 100 ml Bratenfond zugießen und etwas reduzieren. Mit restlichen Fond auffüllen, alles bei geschlossenem Bräter einmal aufkochen lassen und auf die unterste Schiene des Backofens etwa 2 Stunden im Ofen bei 120° sanft schmoren lassen.

2 In der Zwischenzeit das Sauerkraut zubereiten. Dafür Speck in einem Topf goldgelb auslassen, die Zwiebelwürfelchen glasig dünsten. Sauerkraut zufügen mit Weißwein auffüllen, die Gewürze und Salz zufügen und das Kraut etwa ½ Stunde bei geringer Hitze bei halb geschlossenem Topf köcheln lassen. Es sollte zum Schluss noch sehr wenig Kochflüssigkeit im Kraut sein. Lorbeerblatt entfernen.

3 Bräter aus dem Backofen holen und das gegarte Sauerkraut und die saure Sahne unterrühren. Evt etwas mit in kalt angerührtem Stärkemehl binden. Bei ganz schwacher Hitze noch 15 Minuten durchziehen lassen. - Fertig.

4 Wie in Tschechien und in der Slowakei mit böhmischen Knödeln servieren. Dazu passt natürlich ein wohltemperiertes original Budweiser Bier. (In Österreich wird dieses Krautgulasch mit Salzkartoffeln oder Weißbrot serviert.)

TIPP: Das Gulasch am Vortag zubereiten. Wie fast alle Kohlgerichte schmecken diese am zweiten Tag noch mal so gut.

ANMERKUNG: Der deutsche Name Szegediner Gulasch ist vermutlich irreführend, da die ursprüngliche ungarische Bezeichnung Székely gulyás nicht auf die Stadt Szeged zurückgeht, sondern auf den Namen des ungarischen Schriftstellers und Dichters József Székely. (Wikipedia)