



## Sertés Pörkölt

### ZUTATEN:

- 1300 g Schweinefleisch  
(Schulter oder Schinken  
ohne Fett)
- 125 g Schweineschmalz
- 6 Zwiebeln
- 2 EL Piros Arany csemege \* (ge-  
häuft)
- 1 EL Piros Arany csipös \* (ge-  
häuft)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 50 g Tomatenmark
- 2 ungarische Spitzpaprika  
(gelb)
- 2 ungarische Spitzpaprika  
(rot)
- 150 ml Merlot
- 400 ml Bratenfond (oder Fleischbrü-  
he)
- 1 TL Majoran
- 2 Prisen Kümmelpulver
- 2 Stängel Thymian
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

\* Piros Arany ist eine ungarische Paprikacreme

**1** Fleisch in etwa 2 – 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel halbieren und dann mit 4 waagrechten und senkrechten Schnitten grob würfeln. Den Knoblauch in kleine Würfelchen schneiden. Die gelben und roten Paprika entkernen, längs vierteln und in grobe Stücke schneiden.

**2** In einem Schmortopf ein halbes Stück (125 Gramm) Schweineschmalz auslassen und sehr heiß werden lassen. (Ceranfeld 7 – 8). Die Fleischwürfel portionsweise (das erhitzte Schmalz umschließt sofort das Fleisch, so dass kein Fleischsaft austritt), im Fett gut rundum anrösten, mit dem Schaumlöffel heraus heben und in eine bereitgestellte Schüssel legen.

**3** Heißes Schmalz vorsichtig soweit in ein bereitgestelltes Schüsselchen abgießen, dass etwa 2 Esslöffel Fett im Schmortopf übrig bleiben, aber die Röststoffe nicht mit abgegossen werden. – Die Hitze der Herdplatte auf »Mittel« (Stufe 4 – 5 Ceranfeld) verringern. In diesem Fett Zwiebelwürfel und Knoblauch golden anschwitzen lassen. (Das abgegossene Schmalz erkalten lassen und anderweitig weiter verwenden).

**4** Jetzt die bereits angerösteten Fleischwürfel zu dem Zwiebelgemisch geben und unter Wenden etwa 5 Minuten sanft weiter rösten lassen. Dann die Paprika-Pürees und das Tomatenmark unterrühren und weiter rösten. Öfter wenden, damit nichts abrennt. Der Paprika würde bitter werden.

**5** Das bezeichne ich als Pörkölt-Zeremonie: Der Zucker in Zwiebel und Paprika wird langsam karamellisiert, das Fleisch glaciert und gibt dem Pörkölt den ultimativen Geschmack. – Diese Prozedur dauert etwa 10 – 15 Minuten. Wie immer bei Schmorgerichten will gut Ding Weile haben. – Nachdem wir das Fleisch gut angeröstet haben, werden etwa 150 - 200 ml Rotwein angegossen. Nicht mehr – nur zum ausbalancieren der Süße von Zwiebel und Paprika. Jetzt wird auch die vorbereitete gelbe Paprika die Kräuter und Gewürze (außer Pfeffer) zugegeben.

**6** Nun vorsichtig salzen. – Die ungarischen Paprikapürees sind übrigens sehr salzig, deshalb vorsichtig dosieren, nachsalzen können wie immer. Alles sanft offen etwa 1,5 – 2 Stunden bei sanfter Hitze schmoren lassen und ab und zu etwas Bratenfond oder Fleischbrühe zugeben. Eine viertel Stunde vor Garende den roten Paprika zugeben, damit jener noch Biss hat. – Fertig ist das Pörkölt!

**7** ANRICHTEN UND SERVIEREN Traditionell wird ein Pörkölt mit »Nokedli« serviert. Nokedli sind mit den bayrischen Nokerln vergleichbar. Als Beilage Blattsalat oder ungarische Sauerteig-Gurke, die gut durch eine Spreewälder Salzgurke ersetzt werden kann. Hier wurde durch die Zugabe von 2 Esslöffel saure Sahne das Pörkölt zum Paprikás und mit Cellentani und Tomatenscheiben aufgetragen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)