Rezept

Schnelles Szegediner

Ein Rezept von Schnelles Szegediner, am 06.06.2025

Zutaten

2	Zwiebeln
1	mehligkochende Kartoffel (ca. 100 g)
1 EL	Butterschmalz
	Pfeffer
200 ml	Fleischbrühe (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
2 Stängel	Petersilie
1	kleiner Spitzkohl (ca. 300 g; ersatzweise junger Weißkohl)
300 g	Schweinelende
	Salz
1 TL	Kümmelsamen
1 TL	Tomatenmark
1/2 TL	rosenscharfes Paprikapulver
2 EL	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 13 g F, 37 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Spitzkohl von den welken Blätter befreien, längs vierteln und den Strunk jeweils herausschneiden. Die Viertel in Streifen schneiden. Die Kartoffel schälen, waschen und fein raspeln. Das Schweinefleisch in Streifen schneiden.

2. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin in zwei Portionen kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln und den Kümmel in die Pfanne geben, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 5 Min. dünsten.

3. Den Kohl und die Kartoffelraspel dazugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe dazugießen und alles zugedeckt ca. 7 Min. köcheln lassen, bis der Kohl und die Kartoffeln gar sind.

4. Das Tomatenmark unterrühren und das Fleisch dazugeben. Mit beiden Sorten Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Die saure Sahne unterrühren und das Szegediner mit der Petersilie bestreut servieren. Dazu schmecken Kümmelstangen oder Brezen.