Rezept

Schweinegulasch aus der Haxe

Ein Rezept von Schweinegulasch aus der Haxe, am 05.06.2025

Zutaten

- 1,5 kg ausgelöste Schweinehaxe ohne Schwarte (beim Metzger vorbestellen)
- **2** geschälte Tomaten (Dose)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1,5 l Gemüsebrühe
- ½ Bio-Zitrone
- ½ TL Kümmel
- ½ mehligkochende Kartoffel
- 1,5 kg Zwiebeln
- **50 ml** Olivenöl
- **1 EL** Paprikapulver, edelsüß
- **50 ml** Apfelessig
- **1** Lorbeerblatt
- **1** Knoblauchzehe
- ½ TL weiche Sauerrahmbutter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen.

2. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Die Tomaten grob würfeln und dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und weitere 2 Min. rösten. Mit dem Apfelessig ablöschen und diesen in ca. 1 Min. ganz einkochen. Die Fleischwürfel in den Bräter geben und ca. 5 Min. braten. Die Gemüsebrühe dazugießen und aufkochen lassen.

3. Das Gulasch in den Ofen (Mitte) stellen und offen ca. 1 Std. 20 Min. schmoren. Nach der Hälfte der Garzeit das Lorbeerblatt zugeben. Ca. alle 15 Min. vorsichtig umrühren und bei Bedarf noch Gemüsebrühe dazugießen. Das Fleisch ist gar, wenn es mit einer Bratnadel leicht einzustechen ist.

4. Die Zitronenhälfte heiß waschen, abtrocknen, die Schale dünn abschneiden und in ca. 2 mm kleine Würfelchen schneiden. Knoblauch abziehen und vierteln. In einer Schüssel die Zitronenschale, Knoblauch und Kümmel mit der weichen Butter zu einer Paste vermischen.

5. Das Gulasch aus dem Ofen nehmen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach Geschmack mit der Gewürzpaste würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine sämige Konsistenz die rohe Kartoffel schälen, fein raspeln und einrühren. Nochmals aufkochen und servieren.