Rezept

Ungarisches Szegediner Gulasch

Ein Rezept von Ungarisches Szegediner Gulasch, am 15.06.2025

Zutaten

600 g	nicht zu fette Rinder- oder Schweinebrust oder -schulter (eine Mischung aus Rind und Schwein ist auch ziemlich fein)
2 Zweige	Thymian
500 g	rohes Sauerkraut
2 TL	Tomatenmark
	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
	Salz
100 g	saure Sahne
400 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1	mehlig kochende Kartoffel (etwa 100 g)
2 EL	Butterschmalz
	etwa 3/8 l Gemüse- oder Fleischbrühe
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	Kümmelsamen
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in knapp 2 cm große Würfel schneiden, dabei alle größeren Fettstücke und die Sehnen abschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen, waschen und auf der Rohkostreibe raspeln. Thymian abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abstreifen.

2. Das Butterschmalz im Schmortopf zerlaufen und heiß werden lassen. Fleisch darin in zwei Portionen rundherum bei starker Hitze anbraten und wieder herausheben. Die Hitze auf kleine Stufe stellen. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffel mit dem Thymian in das Bratfett rühren und kurz andünsten. Fleisch wieder zugeben.

3. Das Sauerkraut mit zwei Gabeln auseinanderlösen und dazugeben. Die Brühe angießen, alles mit Tomatenmark, beiden Paprikapulvern und dem Kümmel würzen, salzen und pfeffern. Den Deckel auflegen und das Gulasch 1 1/2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch schön weich ist. Dabei ab und zu mal durchrühren und bei Bedarf mehr Brühe angießen.

4. Zum Schluss saure Sahne unterrühren und das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vielleicht kann es auch noch ein bisschen Paprikapulver vertragen. Dazu gibt's Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Spätzle.