



Szegeđiner Gulasch (Rezept für 6 Personen)

Szegeđiner Gulasch oder **Krautfleisch** ist eine sehr kräftige Gulasch-Variante mit ungarischen Wurzeln. Ein ideales Fleischgericht zur kalten Jahreszeit. Das Gericht wurde auch von deutschen Siedlern, wie den Siebenbürger Sachsen in Rumänien, Ungarn und Bessarabien (heute Moldawien und Ukraine) übernommen.

Bildquelle: Betty Bossi

Zutaten

- 1 kg Rindsragout (klappt auch mit Schweineragout)
 - 1 kg Zwiebeln
 - 3 Knoblauchzehen
 - 3 EL Brat-Butter
 - 1 EL Weissmehl
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1 EL Essig
 - ½ dl Rotwein (wenn möglich kräftig)
 - 1 Liter Rindsbouillon (geht auch mit Gemüsebouillon)
 - 1 EL Zitronenschalenabrieb....nur das Gelbe!! Und um Gotteswillen kein Chemie-Zitronenkonzentrat!
 - 1 Pack Sauerkraut das sind so um die 500gr
 - 3 EL Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Petersilie und wer mag noch etwas Kümmel

Zubereitung

Ragout trockentupfen, Zwiebeln fein würfeln und Knoblauch fein hacken

Das Ragout portionenweise in 2 EL heisser Bratbutter anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen und mit Mehl bestäuben. Fleisch herausnehmen.

Fleisch portionenweise anbraten weil es sonst zu viel Wasser zieht und dadurch zäh wird!

Restliche Bratbutter erhitzen und Zwiebelwürfel und Knoblauch kurz anschwitzen, Tomatenmark dazugeben, leicht anrösten und mit dem Essig ablöschen.

Topf mit Wein und Bouillon auffüllen, Fleisch inkl. Lorbeerblatt dazugeben. Schmoren bei abgedeckter Pfanne ca 1 ½ - 2 Stunden.

Gulasch nun abschmecken mit Pfeffer, Salz sowie Zitronenabrieb und Kräutern.

Nun das Sauerkraut darunter ziehen, gut mischen und Sauerrahm begeben. Wenn nötig nochmals abschmecken und mit dunklem Brot servieren.