



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Wolfgang Brugger

Zutaten

Szegediner Gulasch

600 G
Schweineschulter (in ca. 2-3 cm große Würfel geschnitten)

500 G Zwiebel (in Würfel geschnitten)

400 G
Sauerkraut (mit Wasser abspülen, damit es nicht so sauer ist)

1 TL Tomatenmark

2 EL Paprikapulver

800 ML Suppe

100 ML Weißwein

1 Knoblauchzehe

3 Lorbeerblätter

Salz

Pfeffer

Majoran

Cayennepfeffer

Sumach

Öl

Grammelknödel-Fülle

100 G fertige grob gehackte Grammeln

1/2

Zwiebel in Würfel geschnitten und leicht angebraten

1 gepresste Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Petersilie

Grammelknödel-Teig

400 G

mehlige Kartoffeln, gekocht, geschält und durchgepresst

20 G Butter

75 G Mehl

30 G Grieß

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

2 kleine Eier

Zubereitung

Szegediner Gulasch

1. Für die Röstaromen das Fleisch kurz scharf anbraten und aus dem Topf nehmen.
2. Danach den Zwiebel in dem Topf langsam anbraten dabei immer wieder umrühren.
3. Wenn der Zwiebel goldgelb ist Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben nochmal kurz anrösten und dann mit Weißwein ablöschen.
4. Fleisch dazugeben und mit Brühe aufgießen.
5. Gewürze und Aromate hinzufügen und zugedeckt ca.1,5 Stunden leicht köcheln lassen.
6. Sauerkraut dazu und nochmal ca. ½ Stunde leicht köcheln bis alles schön zart und sämig ist.
7. Dazwischen immer wieder umrühren damit nichts anbrennt.

Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit hinzufügen.

Grammelknödel

1. Für die Fülle, alle Zutaten vermischen.
2. Für den Teig alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in 4 Teile teilen und flach drücken.
3. Jeweils mit der Fülle füllen verschließen und rollen.
4. In heißem Wasser 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Rezept zum [Genusstagebuch #62](#)

Dazu passt eine Bärlauchcreme (3 EL Topfen und 1 EL Creme fraiche mit fein geschnittenem Bärlauch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen)!