Szegediner Gulasch (Ungarn)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g Schinkengulasch
(vom Schwein)
30 g Grieben- o. Butterschmalz
30 g Mehl
300 g Zwiebeln
300 g Sauerkraut
1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel Kümmel
1-2 Teelöffel Paprikapulver *
(rosenscharf)
2 Knoblauchzehen
70 g Tomatenmark
200 ml Gemüsefond
1 mittelgroße Kartoffel
(roh gerieben, für die Bindung)
150-200 g Sauerrahm



Zubereitung:

Das magere Schikengulasch im heißen Grieben- oder Butterschmalz scharf anbraten. Dann mit dem Mehl bestäuben, Zwiebeln, Salz, Kümmel, Rosenpaprika* (nach deinem gewünschten Schärfegrad), Tomatenmark (bitte keine frischen Tomaten!) und die gepressten Knoblauchzehen zufügen.

Achtung: Das Bratgemisch wird durch das Mehl etwas klebrig, aber keine Angst, das verliert sich total und das Gulasch wird sehr schön cremig, wie es sein soll!
Ist das Mehl hellbraun, das Ganze mit dem Gemüsefond auffüllen. Wenn das Fleisch sehr mager ist, noch etwas 150 ml Joghurt dazugeben! Danach schön schmoren, dauert ca. 20 –30 Minuten. Dann das Sauerkraut hinzufügen, gut unterrühren und weitere ca. 30 Minuten schmoren.

Das Gericht lässt sich schmackhaft mit einer geriebenen rohen Kartoffel binden!
Zum Servieren bei jeder Portion etwas Sauerrahm auf das Gulasch geben.

Anmerkungen:

Das echte Ungarische Gulasch wird mit der halben Menge Grieben- o. Butterschmalz vom Gewicht der Fleischmenge gebraten! Ich finde das muss nicht sein da es sehr Fetthaltig wird!

Am besten reicht man dazu ein knuspriges Weißbrot oder auch die Ungarischen „Kifli" schmecken dazu lecker!