



Szegediner Gulasch ... teuflisch gut!!!



Zutaten für 6 Personen ... oder für 5 sehr hungrige Teufel:

- 1,5 kg Schinkenbraten
- 4 Mettenden
- 1,5 kg Sauerkraut
- 70 g Speck
- 150 - 200 ml Rapsöl
- 4 - 6 eingelegte Peperoni
- 3 - 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Tomaten
- 3 - 5 TL Oregano
- 3 - 5 TL Kümmel
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1 - 2 TL Paprika scharf
- 200 ml Kochsahne

Das **Video** zum Rezept gibt's in

Corinas Hexenküche©

auf

YouTube



Szegediner Gulasch:

Speck, Sauerkraut und Mettenden geben dieser rustikalen Gulaschvariante mit ungarischen Wurzeln eine deftig würzige Geschmacksrichtung. Szegediner Gulasch ist ein wahrhaft schmackhaftes Highlight für die kalte Jahreszeit, welches einfach und vor allem schnell zuzubereiten ist.

Zubereitung ...

- Den Speck in kleine Würfel schneiden, mit dem Öl zusammen in den Bräter geben und anbraten.
- Die Zwiebeln schälen, grob in Würfel schneiden und in das heiße Fett geben.
- Die Mettenden in Scheiben schneiden und mit Speck und Zwiebeln zusammen gut anbraten.
- Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden (Gulasch) und portionsweise anbraten.
- Die Tomaten und den Knoblauch klein würfeln und, nachdem das Fleisch gut angebraten ist, zusammen mit Kümmel und Oregano unter das Gulasch rühren. Alles zusammen zugedeckt etwas köcheln lassen.
- Derweil die Backröhre bei Umluft auf 200 °C vorheizen und, auch wenn es schon geschnitten ist, das Sauerkraut noch einige Male nachschneiden – die Krautstreifen sind zum Teil sehr lang.
- Die Peperoni in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Sauerkraut zum Gulasch geben. Alles zusammen mit Salz und scharfem Paprika würzen und dann den Bräter abgedeckt für gut 1 ¼ Stunde zum Garen in die Backröhre stellen. Gegebenenfalls zwischendurch etwas Flüssigkeit auffüllen.
- Das Gulasch aus der Backröhre nehmen und auf dem Herd auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen. Die Kochsahne, kräftig schwarzen Pfeffer und gegebenenfalls noch etwas Flüssigkeit einrühren, verkosten ... und, wenn nötig, noch einmal nachwürzen.

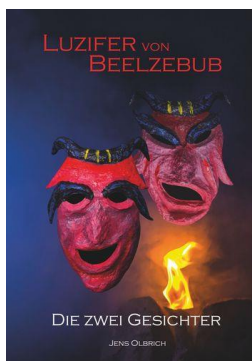
Serviervorschlag ...

- Zu diesem deftigen Gulasch passen sehr gut sämtliche Knödel- und Kloßvariationen sowie Salzkartoffeln. In der Terrine mit Baguette oder Brot als Partysnack serviert geht natürlich auch.
- Als Beilage empfehle ich in Butterschmalz geschmorte Karotten, gewürzt mit etwas Salz und Oregano.
- Zu diesem Gericht passt auf jeden Fall ein gut gekühltes Bier ...

Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

