



## Szegediner Gulasch

800 g	Schweinsragout mager oder Pouletstücke (z. B. Schenkel)
3 EL	Butter
100 g	Speckwürfeli
3	grosse Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
4 EL	Paprika edelsüss
1 dl	Tomatensauce
1/2	Chilischote
ein paar	<b>Wachholderbeeren*</b>
2 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Apfelsaft
1 kg	Sauerkraut

Mit **Salz + Pfeffer** würzen.

In grosser Pfanne zergehen lassen,  
Fleisch darin rundum kräftig anbraten,  
dann aus der Pfanne nehmen.

Klein würfeln + in restlicher Butter unter  
häufigem Wenden 5 Minuten dünsten.  
Darüber stäuben,  
dazu geben,  
kurz mitdünsten.

für eine holzig-süsse Geschmacksnote  
Dazu geben  
+ kräftig aufkochen.  
In einem Sieb unter fliessendem Wasser  
spülen, gut ausdrücken + zugeben.

Fleisch wieder beifügen + alles mit **Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat + etwas Nelkenpulver**  
abschmecken. Das Gulasch zugedeckt auf kleinem Feuer etwa **1 ¾ Stunden** weich schmoren.  
Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren – falls nötig Bouillon nachgiessen.

1 kg	geschälte Kartoffeln <b>während der letzten 30 Minuten</b> mitschmoren	
1 dl	<b>Rahm</b>	Bis und mit Mehl mit dem Stabmixer
1.8 dl	<b>Crème fraîche</b>	<b>durchmischen*</b> . Zugeben, erhitzen,
1 EL	<b>Mehl</b>	aber nicht kochen lassen.

*\* Damit wird ein Ausflocken des Sauerrahms beim Erwärmen vermieden.*

\* **Wachholderbeeren** (eigentlich gar keine Beeren, sondern würzige „Zypressen“-Tannzapfen)  
**dienen nicht bloss der Schnapsherstellung...** Dort feiert das Destillat als **Gin** seinen Boom.

Tipp: **Naturejoghurt** dazu servieren!

**Ä Guete!**