

Szegediner Gulasch (6 Personen)

vom Rind, auf Paprika-Kartoffelpüree und Sauerkraut

Zutaten

1 kg	Rindergulasch
1 kg	Kartoffeln
1 kg	Zwiebeln
500 g	Sauerkraut
2	Rote Spitzpaprika
175 g	Butter
200 ml	Milch
750 ml	Trockener Rotwein
125 ml	Zitronenlimonade
1 EL	*Paprika-Pulver (mild)
4 EL	*Paprika-Kernöl
1 EL	*Paprika-Granulat (mild)
	Paprika-Meersalz
	gemahlener Pfeffer
	Muskatnuss
	Lorbeerblätter

Vorbereitung

Eine Zwiebel für das Sauerkraut auf Seite legen, alle anderen Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Spitzpaprika waschen, entkernen, vierteln und in kleine Steifen schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in Wasser legen. 125 g Butter aus dem Kühlschrank nehmen, in Würfel schneiden und zur Seite stellen, damit sie auf Zimmertemperatur kommt (für das Kartoffelpüree).

**Zur Würzung wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour“ verwendet.*

Zubereitung Gulasch

Das Rindergulasch mit 50 g Butter und dem Paprika-Kernöl in einem großen Topf (Schmortopf) so lange schmoren lassen, bis leichte Röstaromen entstehen (ca. 10 Minuten).

Jetzt die ganzen klein gewürfelten Zwiebeln und die Lorbeerblätter hinzugeben.

Zwiebeln und Lorbeer gut unter das Gulasch rühren und ca. 5 Minuten garen lassen.

Dann die ganze Flasche Rotwein zum Gulasch gießen.

Das Gulasch mindestens 1 Stunde lang garen lassen, bis das Fleisch zart ist. Regelmäßig nachsehen und je nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Das Gulasch während des Garvorgangs mit Paprika-Pulver, Paprika-Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Nach ca. 1,5 Stunden sollte das Gulasch fertig sein.

Zubereitung Sauerkraut

Vor dem Kochen, das Sauerkraut abschmecken (Tipp: ist es zu sauer, sollte man es vorher waschen). Die vorher auf Seite gelegt Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden, dann in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen.

Jetzt das Sauerkraut, 125 ml Zitronenlimonade und Lorbeerblätter hinzugeben und ca. 30 Minuten kochen. Ab und zu etwas Gemüsebrühe beigießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach ca. 40 Minuten ist das Sauerkraut fertig.

Zubereitung Kartoffelpüree

Die zuvor geschälten, in Wasser gelegten Kartoffeln weich kochen. Dann die Kartoffeln abgießen. 200 ml Milch erwärmen.

Jetzt die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen Topf geben, die zuvor zur Seite gestellte, gewürfelt Butter und die erwärmte Milch hinzugeben und alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Mit Paprika-Granulat würzen und mit gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken