



Szegediner gulasch mit Ofenkartoffeln und Sauerrahmdip

Rezept von Alexander Fankhauser
50 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen:

400 g Schweinsschopf, 250 g Sauerkraut, 3 gehackte Zwiebel, Öl, 5 Zehen gehackter Knoblauch, 1 Schuss Essig, 2 EL Tomatenmark, 3 EL edelsüßer Paprika, Zucker, Majoran, Kümmel gemahlen, 500 ml Rindsuppe, 8 kleine Kartoffel, 200 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch, Zitronensaft, Butter, eventuell Kartoffelstärke zum Binden.

Zubereitung:

Für die Ofenkartoffel die Alufolie zurecht schneiden. Mit Butter bestreichen, salzen und die Kartoffel darin einpacken. Im Rohr bei 180°C ca. 40 Minuten garen. Den Sauerrahm mit gehacktem Knoblauch, frisch geschnittenem Schnittlauch und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackten Zwiebeln in Öl langsam goldbraun anschwitzen. Tomatenmark kurz mitrösten und Paprikapulver unterrühren.

Mit Essig ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Geschnittenes Schweinefleisch zugeben und darin weich dünsten. Jetzt Sauerkraut beimengen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran sowie Kümmel gut abschmecken.

Eventuell mit Stärkemehl binden. Mit den Kartoffeln sowie der Sauerrahmsauce anrichten.