

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF/Simeon Baker



Szegediner Krautfleisch

Seit drei Generationen gibt's die Gastwirtschaft Heidenkummer, Michael und seine Frau Sybille führen sie in traditionellem Stil mit traditionellen Gerichten.

Zutaten

- 600 g Schweinefleisch (z. B. Schulter oder Nacken), in Würfel geschnitten
- 500 g Sauerkraut (leicht ausgedrückt)
- 2 große Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 EL Schmalz oder Öl
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 250 ml Rinderbrühe oder Wasser
- 150 ml saure Sahne oder Schmand
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Etwas Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung:

Das Schmalz oder Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten.

Das Fleisch hinzugeben und rundherum scharf anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Den Topf kurz vom Herd nehmen, das Paprikapulver und den Knoblauch einrühren (Vorsicht, Paprika darf nicht verbrennen, sonst wird er bitter) und kurz mitrösten. Mit der Brühe ablöschen, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Das Sauerkraut unter das Fleisch mischen. Bei Bedarf noch einen Schuss Wasser dazugeben und weitere 40 bis 50 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch und das Kraut schön weich sind.

Zum Schluss die saure Sahne (oder Schmand) unterrühren, mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Dazu passen Salzkartoffeln oder frisches Bauernbrot.