

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Szegediner Krautfleisch

1 Stunde/ leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln, 600 g Schweinefleisch (Bauchfleisch), 10 EL Schmalz, 2 Zehen Knoblauch, 250 ml Welschriesling, 3 EL Paprikapulver (edelsüß), 2 EL Paradeisermark, 1 Liter Rindsuppe (oder Wasser), Salz, 1 Chilischote, 600 g Sauerkraut, 1 mittelgroßer Erdapfel (mehlige Sorte), ca. 125 ml Sauerrahm.

5 rote Paprika, frischer Majoran.

Als Beilage: Salzkartoffeln, eingelegte Paprikaschoten*.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und feinwürfelig schneiden. Die Schwarte vom Fleisch entfernen und das Fleisch in 1,5 x 1,5 cm-Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in heißem Schmalz goldbraun rösten (dauert ca. 10 Minuten). Paprikapulver, Paradeisermark, gehackten Knoblauch und Salz beifügen, kurz durchrösten und mit dem Wein aufgießen. Komplett einkochen lassen und das Fleisch zugeben. Mit Wasser oder Suppe aufgießen, Majoran dazu geben und das Fleisch in ca. 30 Minuten halbweich dünsten.

In der Zwischenzeit das Sauerkraut grob schneiden, eventuell auch waschen (wenn Sie es nicht so sauer mögen). Sauerkraut und den geschälten, roh geriebenen Erdapfel dazumengen. In ca. 10 Minuten fertig dünsten. Zuletzt den Sauerrahm beifügen, mit Salz und fein gehacktem Chili abschmecken. Das Krautfleisch in tiefen Tellern anrichten, mit Sauerrahm, Paprikastreifen und Majoran anrichten. Dazu passen Salzerdäpfel.

***Vorratstipp eingelegte Paprikaschoten:**

Für die eingelegten Paprika das Backrohr auf 250 °C Grillstufe vorheizen. Die 10 Paprikaschoten halbieren, entkernen und den Strunk entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und im heißen Rohr so lange garen, bis die Haut leicht geschwärzt ist. Herausnehmen, mit Alufolie abdecken und etwas abkühlen lassen. Sobald die Paprikaschoten lauwarm sind, die Haut abziehen. In 2cm dicke Streifen schneiden in ein Einmachglas geben, 1 Zweig Rosmarin und 1 Zweig Thymian dazugeben und mit Olivenöl bedecken. Bei 90°C/ Umluft 1 Stunde konservieren.