

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Szegediner vom Lamm

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen: 20 Lammwangerln, Salz, Pfeffer, 500 g Zwiebeln (fein geschnitten), 1 EL Kristallzucker, 80 ml weißer Balsamessig, 1 EL Tomatenmark, 3 EL Paprikapulver (edelsüß), 100 g Bauchspeck (fein gewürfelt), 3 ½ Liter Rindssuppe, 1 Erdapfel (mehlige Sorte), 3 Lorbeerblätter, Kümmel, 1 kleiner Kopf Spitzkraut (geschnitten), Maisstärkemehl, Sauerrahm. Öl.

Außerdem: 16 kleine gekochte Erdäpfel, 50 g kalte Butter, 100 ml Rindsuppe, Petersilie (fein gehackt); einige Gänseschnabel-Chilis (oder eingelegte Mini-Chilischoten), 2 TL Crème fraîche, frischer Schnittlauch

Zubereitung

Zubereitung: Die Lammwangerln mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl von allen Seiten kräftig anbraten. In den Bratrückständen Speck und Zwiebeln anrösten, dann Tomatenmark und Paprikapulver zugeben. Mit dem Essig ablöschen und mit Rindssuppe auffüllen. Etwas Zucker zugeben und die Wangerln wieder einlegen. Geriebenen Erdapfel, Lorbeerblätter, Kümmel und das geschnittene Kraut zugeben und ca. 45 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Lammwangerln und Lorbeerblätter entnehmen. Wenn nötig mit etwas Maisstärkemehl binden. Sauerrahm einrühren, das Fleisch wieder einlegen mit Salz, Essig und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln mit Butter und Rindsuppe bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen, Petersilie zugeben.

Das Szegediner mit etwas Crème fraîche, frischem Schnittlauch, Chilis und Petersilienkartoffeln servieren.