

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Max Stiegl

Szegediner Krautfleisch

Zutaten

(4 Portionen)

- 400 g Mangalitzaschweineschulter
- 2 EL Schweineschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Paprikapulver
- 300 ml dunkles Bier
- 250 ml Suppe
- Salz
- Pfeffer
- ein wenig Chilipulver
- 1 TL Kümmel
- 2 TL Majoran
- 800 g Sauerkraut (entwässert)

Für die Garnitur

- etwas Limettenabrieb
- 4 TL Sauerrahm
- etwas frischer Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Zuerst das Fleisch in Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen, die Zwiebeln feinwürfelig schneiden und in dem Topf mit dem Schmalz anrösten.
- 2.** Nun den Knoblauch fein schneiden und etwas mitschwitzen. Das Paprikapulver dazugeben und ganz kurz mitrösten, sodass ein schönes Aroma entsteht. Dann das Fleisch wieder hinzugeben und so viel Suppe dazu gießen, dass alles schön bedeckt ist.
- 3.** Das dunkle Bier beifügen, mit Salz, Kümmel und Majoran würzen und für etwa 40 Minuten dünsten lassen. Nicht zudecken, sonst kann der Alkohol nicht verdampfen.
- 4.** Nun das Sauerkraut, etwas Pfeffer und eine Prise Chilipulver begeben und bei Bedarf mit etwas Flüssigkeit ergänzen. Noch einmal alles aufkochen lassen.
- 5.** Zum Schluss das Szegediner Krautfleisch in einer Schüssel anrichten, etwas Limettenabrieb, frisch geschnittenen Schnittlauch und eine Sauerrahmflocke dazugeben und am besten mit einem Glas Bier oder typisch mit einem weißen Spritzer servieren.