

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



Fotocredit: Simeon Baker

Szegediner Krautfleisch

Zutaten

(4 Personen)

- 1 Chilischote
- 1 große Zwiebel
- 3 Weingarten-Knoblauchzehen
- 1 roter Paprika
- 1–2 EL Waldhonig
- 20 g frischer Ingwer (fein gehackt)
- 1 TL Waldviertler Kümmel (gemahlen)
- 2 EL Teebutter
- 1/4 l Grüner Veltliner
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver (im Fachhandel oder online erhältlich)
- 1/4 l klare Rindsuppe
- 1/8 l Schlagobers
- 1 kg Tullnerfelder Weißkraut (feinnudelig oder in 2 cm große Quadrate geschnitten)

Quelle: ORF extra

- 400 g Schweinsschulter (in ca. 1 cm große Würfel geschnitten)
- Salz
- 4 EL Sauerrahm und Schnittlauch zum Dekorieren

Zubereitung

Chili, Zwiebel, Knoblauch und roten Paprika grob schneiden. Honig in einen Topf geben, dann Chili, Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Ingwer hinzufügen, karamellisieren lassen, mit Kümmel würzen, Butter unterrühren und alles rösten. Nach einigen Min. das Ganze mit Wein löschen und das Paprikapulver einrühren. Nun mit Rindsuppe aufgießen, gut kochen lassen – währenddessen mit Obers verfeinern – und zuletzt im Standmixer fein pürieren.

Kraut in den nun leeren Topf geben, den pürierten Saucenansatz wieder dazugießen, das Fleisch beigegeben, alles salzen, miteinander verrühren und zugedeckt 30 Min. einkochen lassen.

Das Krautfleisch anrichten und mit je 1 EL Sauerrahm und etwas Schnittlauch dekorieren.