

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

Fotocredit: Simeon Baker



Szegediner Krautfleisch

Zutaten

(4 Personen)

- 100 g Bauchspeck in feine Streifen geschnitten
- 16 Schweinsbackerl
- 500 g Zwiebel fein geschnitten
- 1 EL Kristallzucker
- 8 cl Weißweinessig
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL edelsüßer Paprika
- 3 L Rindsuppe
- 1 kleiner mehliges Erdäpfel (ca. 80 g)
- 3 Lorbeerblätter
- Kümmel
- 1 kleiner Kopf Spitzkraut geschnitten
- evtl. etwas Maisstärke
- 16 kleine gekochte Erdäpfel
- 50 g kalte Butter
- Salz
- Pfeffer
- 4 eingelegte Minichilis
- 4 TL Sauerrahm
- Frischer Majoran

Zubereitung

Den Speck in einem Topf etwas auslassen und die gewürzten Wangerl darin kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen und zu den Zwiebeln geben, rösten bis er goldgelb ist, Tomatenmark und Paprika zugeben. Nun den Zucker begeben und mit dem Essig ablöschen und mit Rindssuppe auffüllen. Kraut, Kümmel, Lorbeerblätter, Fleisch und geriebenen Kartoffel begeben und ca. 1 h zugedeckt leicht köcheln lassen.

Lorbeerblätter entnehmen und wenn nötig etwas mit Maisstärke abbinden, mit Salz, Pfeffer & Essig kräftig abschmecken.

Mit etwas Sauerrahm, Majoran, Chilis und Salzerdäpfeln servieren.