

## Szeklerkraut nach Cheresteş-Art

Seebacher Familienrezept mit ungarisch-siebenbürgischen Wurzeln

### Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Schweinefleisch vom Bauch, es geht aber auch von der Schulter, in 3 cm grosse Würfel geschnitten
- 2 EL Schweineschmalz, ersatzweise Fett oder Butter
- 400 g Sauerkraut, roh
- 400 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 5 dl Sauerrahm (Schmand, Crème fraîche, demi Crème fraîche)
- 4 mittelgrosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- ½ rote Peperoni (Gemüsepaprika) in ganz kleine Würfel geschnitten
- 1 EL Tomatenpüree
- 5 dl Rindsbouillon
- 1 ½ TL Rosenpaprika
- ½ TL Kümmel
- wenn möglich frischer Dill, sonst solcher aus dem Kräuterdösli
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

- Zwiebeln in einer schweren, hochwandigen Teflonbratpfanne im nicht zu heissen Schmalz, Schweinefett oder Butter ganz langsam zart hellgelb andünsten. Zuletzt noch den Knoblauch beifügen und auch diesen noch etwas mit anziehen lassen. Dafür darf man den Zwiebeln 45 Minuten oder mehr Zeit lassen.
- Tomatenpüree und Kümmel hinzu geben, gut verrühren und zehn Minuten weiter dünsten. Hitze erhöhen.
- Mit einem Teil der Rindsbouillon ablöschen und das Paprikapulver hinzu fügen, gut mischen und erst jetzt das rohe, nicht angebratene Fleisch (!) auf die Zwiebeln legen. Etwa 90 Minuten auf ganz kleinem Feuer zugedeckt schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit etwas Bouillon nach giessen, falls nötig. Mit der Bouillon sparsam umgehen, denn das Fleisch sollte besser im eigenen Saft schmoren.
- Sauerkraut und die Peperoniwürfel hinzu geben und noch weitere 25 Minuten auf kleinem Feuer weiter schmoren lassen. Gelegentlich umrühren.

- Kartoffelwürfel in Salzwasser gar kochen, Wasser ablaufen lassen und zugedeckt bereit halten. Dieser Kochgang ist so anzusetzen, dass die Salzkartoffeln gleichzeitig mit dem Gulasch bereit sind.
- Mit einem Deziliter Sauerrahm das Gulasch noch etwas abbinden. Salzkartoffeln und Pfeffer begeben und unterrühren. Zugedeckt auf der noch warmen Herdplatte etwas ruhen lassen.
- Anrichten und mit etwas Dill bestreuen. Auf jede Portion einen EL oder mehr Sauerrahm geben.

### **Ergänzende Angaben**

1. Gewürzpaprika sollte möglichst nicht angebraten werden, da es sonst Bitterstoffe absondert und schnell schwarz wird! Daher wird es erst etwas später hinzu gefügt.
2. Die Salzkartoffeln können auch separat serviert werden, was Luiza Cheresteş aber nie tat.
3. Da Crème fraiche oder demi Crème fraiche nicht überall erhältlich ist, kann für die Sauce auch saurer Halbrahm verwendet werden, Crème fraiche schmeckt aber feiner!
4. Auch beim Paprikapulver ist man frei. Es geht auch mit gewöhnlichem, edelsüßem, scharfem oder mildem, je nach persönlicher Affinität.
5. Wenn Sie dieses Gulasch ganz besonders schmackhaft hinkriegen wollen, lassen Sie das Gericht, nachdem das Fleisch eine Stunde geschmort hat, auskühlen und stellen es später in den Kühlschrank. Erst am nächsten Tag weiterfahren. Wieder aufgewärmtes Gulasch schmeckt noch einmal so gut, mit folgender Einschränkung: Die Crème fraiche sollte in diesem Fall noch nicht hinzugefügt sein!
6. Das Fleisch für das Gulasch wird nur in der Hastigkeitsküche angebraten, wo man es in einem Viertel der Zeit der Grossmutter hinkriegen muss. Es ist aber grundsätzlich nicht falsch, das Fleisch anzubraten, denn es liefert zusätzliches Röstaroma. Wer das Fleisch unbedingt anbraten möchte, beginne damit und gebe das angebratene Fleisch in einen Teller und füge es dem Gericht in jenem Moment wieder bei, wenn das Gericht erstmals mit Bouillon abgelöscht wird.
7. Zum Szegediner Gulasch passt sowohl ein roter wie ein weisser Wein. Besonders zu empfehlen sind die rumänischen Murfatlar-Weine.

Quelle: Ortsgeschichte Seebach