

## Szegediner Schweinegulasch nach DDR-Rezept mit Salzkartoffeln



Ihr kennt den Szegediner Schweinegulasch nicht? Damit tolle original DDR-Rezepte nicht in Vergessenheit geraten, kochen wir heute einen Szegediner Schweinegulasch. Dieses Gericht ist typisch für die aus Osteuropa übernommene Kochkultur in der DDR und ist perfekt für alle, die es so richtig herzhaft mögen. Durch die Zugabe von Sauerkraut erhält dieses Gulasch seinen Charakter. Szeged in Ungarn ist seit jeher bekannt für seinen Paprika.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

3 Zwiebeln 400 g Schweinefleisch (Keule oder Schulter)	die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und das Fleisch in grobe Würfel schneiden.
1 TL Salz ½ TL Pfeffer 1 TL Kümmel (gemahlen) 1 TL Rosenpaprika 1 Knoblauchzehe (gepresst) 2 EL Tomatenmark 3 Pimentkörner 1 EL Pflanzenöl	in einer Schüssel eine Marinade herstellen und die Zwiebel-Fleisch-Mischung darin wenden.
2 EL Butterschmalz	das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die marinierten Würfel darin Anbraten.
2-3 EL Mehl 300 ml Gemüsebrühe 1 Lorbeerblatt	die Masse mit etwas Mehl binden, das Lorbeerblatt und die Gemüsebrühe hinzufügen und alles 40 min schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist.
400 g Sauerkraut	hinzugeben, gut umrühren, kurz aufkochen und nochmals 30 min schmoren lassen, nun probieren, ob alles schön weich ist.



2 EL saure Sahne  
Pfeffer und Salz

Lorbeerblatt und Pimentkörner entfernen. Zum Servieren die saure Sahne unterrühren. Noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

---

500 g Kartoffeln  
1 TL Salz

parallel die Salzkartoffeln zubereiten. Dazu die Kartoffeln schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.

---

das Gulasch in tiefen Tellern verteilen und mit den Salzkartoffeln anrichten.

---

**Tipp 1**

wer auf Schweinefleisch verzichten möchte, kann es durch Rinderfleisch ersetzen. Dabei empfiehlt es sich, das Sauerkraut bereits nach dem Anbraten dazuzugeben.

---

**Tipp 2**

über Nacht durchgezogen schmeckt das Szegediner Schweinegulasch sogar noch deftiger! Und wer mag, kann das Gulasch auch mit böhmischen Knödeln oder Semmelknödeln servieren.

---