

Szegediner Gulasch mit Kräuter-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

300 g Schweinefilet	400 g Sauerkraut	2 Gemüsezwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Kartoffeln	500 ml Pils
1 EL Tomatenmark	3 Zweige Majoran	2 Lorbeerblätter
1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL Kümmel	1 TL Wacholderbeeren
50 g Zucker	Olivenöl	

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Zitrone, davon Abrieb	30 g Butter
50 ml Milch	1 TL körniger Senf	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Liebstöckel	Muskatnuss

Für die Garnitur:

100 g Schmand	1 Bund Petersilie	1 Chilischote
---------------	-------------------	---------------

Für das Gulasch:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Tomatenmark hinzugeben und aromatisieren. In einer Extrapfanne Zucker karamellisieren. Sauerkraut auswringen und in dem Zucker anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und mit Bier ablöschen. Majoran zupfen. Lorbeer, Paprikapulver, Kümmel, Majoran und Wacholderbeeren dazugeben. Fleisch klein schneiden und in einer Pfanne in Öl 4-5 Minuten scharf anbraten. Anschließend 3 Minuten im Sauerkraut mitköcheln. Mit fein geriebenen Kartoffeln die Sauce binden.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffel schälen und in Salzwasser garkochen.

Butter in einer Pfanne zu Nussbutter werden lassen. Zitronenschale abreiben.

Kartoffeln abgießen, zerstampfen und Milch und Nussbutter unterheben.

Mit Muskat, Senf und Zitronenschale abschmecken. Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel klein hacken und mit dem Stampf vermischen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Chili klein schneiden.

Gericht auf Teller anrichten und mit Schmand, Petersilie und Chili garniert servieren.

Ivan Chlumsky am 03. August 2023