



SZEGEDINER GULASCH

Rezept für 10 Portionen

Szegediner Gulasch

Origine Schweinshals aus der Region	1 kg
Origine Gürbetaler Sauerkraut	1,5 kg
Origine Schweizer Bio Zwiebel	200 g
Knoblauch	10 g
Paprika Rubino	15 g
Kümmel gemahlen	5 g
Rote Peperoni	100 g
Tomaten-Concassée	150 g
Lorbeerblätter	2 Stk.
Crème fraîche	100 g

Bio Kartoffelknödel

Origine Bio Kartoffeln mehligkochend	500 g
Weissmehl	70 g
Kartoffelstärkemehl	70 g
Origine Schweizer Bio Eier	2 Stk.
Salz	
Muskat	

ZUBEREITUNG

Szegediner Gulasch

Schweinschals in Würfel schneiden, in Sonnenblumenöl scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Paprikapulver, Kümmel und Lorbeer begeben. Mit Tomaten-Concassée ablöschen und mit Sauerkraut und Peperoniwürfel auffüllen. Das Fleisch begeben und weichdünsten. Beim Anrichten etwas Sauerrahm über das Gulasch geben.

Bio Kartoffelknödel

Die Kartoffeln unbedingt am Vortag ohne Schale weichkochen und pressen. Die kalten Kartoffeln mit den restlichen Zutaten und dem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten. Knödel formen und im Salzwasser kochen. Nach Geschmack vor dem Servieren in brauner Butter anbraten und mit Schnittlauch bestreuen.

