



GOULACHE DE SZEGED

Ingrédients pour 10 portions

Goulache de Szeged

Origine Cou de porc de la région	1 kg
Origine Choucroute de la vallée de la Gürbe	1,5 kg
Origine Bio Oignons suisses en brunoise	200 g
Ail	10 g
Paprika Rubino	15 g
Carvi moulu	5 g
Poivrons rouges en dés	100 g
Concassée de tomates fraîches	150 g
Feuilles de laurier	2
Crème fraîche	100 g

Knödel de pommes de terre Bio

Origine Bio Pommes de terre, farineuses	500 g
Farine blanche	70 g
Fécule de pommes de terre	70 g
Origine Œufs Bio suisses	2
Sel	
Noix muscade	

PRÉPARATION

Goulache de Szeged

Couper le cou de porc en cubes, le faire revenir à feu vif dans de l'huile de tournesol et le retirer de la marmite. Faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter le paprika, le carvi et le laurier. Déglacer avec les tomates concassées et recouvrir de choucroute et des dés de poivrons. Ajouter la viande et faire mijoter. Au moment de servir, verser de la crème aigre sur le goulache.

Knödel de pommes de terre Bio

Cuire à l'anglaise impérativement la veille les pommes de terre épluchées puis les presser. Mélanger les pommes de terre froides avec les autres ingrédients et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse. Façonner les knödels et les pocher dans de l'eau salée. Selon goût, les dorer au beurre brun avant de les dresser et les saupoudrer de ciboulette.

