



# 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.

