



# GULASCH DI SZEGED

## Ingredienti per 10 porzioni

### Gulasch di Szeged

|  |        |
|--|--------|
| Origine Collo di maiale della regione  | 1 kg   |
| Origine Crauti della valle della Gröbe | 1,5 kg |
| Origine Cipolle svizzere bio           | 200 g  |
| Aglione                                | 10 g   |
| Paprica Rubino                         | 15 g   |
| Cumino macinato                        | 5 g    |
| Peperoni rossi                         | 100 g  |
| Pomodori a pezzi                       | 150 g  |
| Foglie di alloro                       | 2 pz   |
| Crème fraîche                          | 100 g  |

### Knoedel di patate bio

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Origine Patate bio farinose | 500 g |
| Farina bianca               | 70 g  |
| Farina di amido di patate   | 70 g  |
| Origine Uova svizzere bio   | 2 pz  |
| Sale                        |       |
| Noce moscata                |       |

## PREPARAZIONE

### **Gulasch di Szeged**

Tagliare il collo di maiale a cubetti, rosolare a fuoco vivo in olio di girasole e togliere dalla pentola.

Imbiondire le cipolle e l'aglio, aggiungere la paprica in polvere, il cumino e l'alloro. Versare i pomodori a pezzi e unire i crauti e i peperoni a cubetti.

Aggiungere la carne e lasciare cuocere lentamente.

Prima di servire aggiungere della panna acidula sopra il gulasch.

### **Knoedel di patate bio**

Cuocere assolutamente le patate il giorno prima senza buccia e schiacciarle. Mescolare ed elaborare le patate fredde con i restanti ingredienti e il tuorlo fino a ottenere una pasta liscia. Formare i knoedel e cuocerli in acqua salata. A piacere, prima di servirli, rosolare nel burro marrone e cospargere con erba cipollina.

