



# 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.



