

Fotografiert sieht dieses wunderbare, Körper und Seele wärmende Gericht eher unschön aus. Davon sollte man sich nicht abhalten lassen. Ich kenne diesen Schmortopf seit Kinderzeiten, weil meine Mutter ihn häufig auf den Tisch brachte und auch ganz lecker hinbekam. Weil ich aus unerfindlichen Gründen vor gut einem Jahr heftig mit Sauerkraut in Liebe gefallen bin, erlebte das Szegediner Gulasch in meiner Küche eine Wiedergeburt. Liest man die einschlägigen Rezepte, werden die Autor*innen nicht müde darauf hin zu weisen, dass es sich gar nicht um Gulasch handelt und der Name nichts mit der ungarischen Stadt ähnlichen Namens zu tun hat – geschenkt. In Wahrheit handelt es sich um einen Schmortopf auf Fleisch-Gemüse-Basis, der mit Sauerkraut und Sahne aufgewertet wird. Gebraucht wird zwingend ein gusseiserner Schmortopf mit ofenfestem Deckel, die Zubereitung an sich ist nicht schwierig.

Die Zutaten (für 4~5 ordentliche Portionen):

ca. 600 g Schweinenacken

150 g durchwachsener Räucherspeck

1 nicht allzu große Gemüsezwiebel

1 rote und 1 gelbe Paprikaschote

1 Döschen Tomatenmark

1 Gläschen sehr trockener Weißwein

ca. 250 ml Gemüsebrühe

400 g frisches Sauerkraut

150 ml Sahne

Butterschmalz oder Schweineschmalz

Mehl, Salz, schwarzer Pfeffer, Paprikapulver scharf und unscharf, Kümmel, getr. Oregano

evtl. Weißweinessig, evtl. Zucker

gehackte glatte Petersilie

Die Zubereitung:

Am besten kaufst du ein Stück gut durchzogenen Nacken vom artgerecht gehaltenen Bioschwein und schneidest es selbst in Brocken von ungefähr 3 Zentimetern Kantenlänge. Aus dem Speck machst du längliche Lardons. Dann pellst du die Gemüsezwiebel, halbiert sie und schneidest sie in schmale Streifen. Die Paprika kannst du vor dem Zerlegen schälen. Dann entfernst du das Weiße und die Kerne und machst schmale Streifen draus. Heiz das

Rohr auf 150° Umluft vor. Und dann geht es so los wie bei jedem Schmorpot. Lass das (Butter)Schmalz schmelzen und nicht zu heiß werden. Wälz die Schweinebrocken in einer Mischung aus Mehl und unscharfem Paprikapulver. Brate sie portionsweise und von allen Seiten relativ scharf an, sodass sie bräunen und eine leichte Kruste bilden. Dreh die Platte runter und lass den Speck im Fett aus. Wenn Fleisch und Speck aus dem Topf und im Zwischenlager sind, schwitzt du Zwiebel und Paprika so lange an bis sie weich sind.

Bei deutlich höherer Hitze röstest du dann das Tomatenmark sowie je 1/2 EL von beiden Paprikasorten unter stetem Rühren an. Lösch mit dem Weißwein ab, lass ihn verkochen und gib dann Fleisch und Speck in den Pott. Alles schön unterheben. Stoße 1 EL Kümmel im Mörser an und streu ihn hinein. Würze schon einmal vorsichtig mit Salz und schwarzem Pfeffer. Heb alles sorgfältig durch. Gieß dann so viel Gemüsebrühe an, dass der Topfinhalt gerade eben bedeckt ist. Leg den Deckel auf und schieb den Schmorpot in den Backofen, wo er jetzt 70 Minuten leise vor sich hin schmurgeln darf. Nach der Hälfte der Zeit lüftest du den Deckel, rührst durch und ergänzt Gemüsebrühe, wenn dir die Sache zu trocken erscheint. Nur suppig darf der Topfinhalt nicht werden.

Ich empfehle dringend frisches Sauerkraut aus dem Fass wie du es bei jedem ordentlichen Metzger und an jeder gut geführten Fleischtheke eines Supermarktes bekommst. Spül es kurz unter fließendem Wasser durch. Ausdrücken ist nicht nötig. Gib es zum Geschmorten in den Topf und misch alles gut durch. Nach weiteren 15 Minuten kommt die Sahne dazu, und du streust ein bisschen getrockneten Oregano (oder Majoran, übrigens) drüber. Ohne Deckel bei einer auf 120° reduzierten Temperatur verharnt das Gulasch nun weitere 15~20 Minuten im Rohr. Zuletzt nimmst du den Topf raus und schmeckst final mit Salz, Pfeffer, scharfem Paprikapulver und Oregano ab. Du kannst du Säure mit einem Schüsschen Weißweinessig verstärken oder zu starke Säure mit einer Prise Zucker dämpfen. Hack die Petersilie und gib eine kleine Handvoll vor dem Servieren auf das Gericht.

Traditionell gibt es dazu Salzkartoffeln. Manche stellen ein bisschen saure Sahne zum Verfeinern auf den Tisch. Zum Szegediner Gulasch passen auch prima kurze Nudeln (Rigatoni, Penne etc.) oder geröstetes Bauernbrot. Aufgewärmt ist dieses Gericht beinahe noch leckerer, und einfrieren kann man es auch gut.