

## Goulash à la mode de Szeged

1 cs	d'huile	
500 g	de ragoût de Natura-Beef coupé en deux	saisir
2	oignons hachés	
1-2	gousses d'ail pressées	ajouter
500 g	de choucroute	ajouter, faire revenir
2 dl	de bouillon	mouiller
2-3 cc	de paprika doux	
év.	sel ou condiments en poudre, poivre	assaisonner

Laisser mijoter à feu doux à couvert pendant 1 h 15. Ajouter de l'eau si nécessaire.

3 cs de crème acidulée pour affiner



Banque de recettes  
Inforama, secteur de  
l'économie familiale

[www.inforama.ch](http://www.inforama.ch)

### Servir :

Servir accompagné de pommes de terre cuites à l'eau, ou ajouter les pommes de terre coupées en morceaux et les cuire avec le goulash durant les 20 dernières minutes.

Quelque peu inhabituel, mais qui vaut la peine d'être essayé : une fois prêt, mélanger le goulash avec des pâtes larges déjà cuites.

### D'où vient ce plat ?

Le « goulash à la mode de Szeged » n'est pas – comme son nom pourrait le suggérer – originaire de la localité hongroise de Szeged.

Pour la petite histoire : ce plat savoureux aurait été créé par hasard dans l'urgence – comme de nombreuses autres spécialités. En 1840, l'écrivain et journaliste Jozsef Székely se serait rendu à une heure tardive dans une auberge de la localité de Pest, dont la cuisine était déjà fermée. La faim peut être source d'émotions fortes, et Székely aurait tancé l'aubergiste, jugeant qu'il devait être possible de réchauffer un peu de káppszka (chou) et de goulash. On ne sait pas s'il fit mélanger les deux composantes ou s'il le fit lui-même dans son assiette. Quoi qu'il en soit, le plat agrémenté d'un peu de crème acidulée aurait été très apprécié du client maussade.

Le poète national Sándor Petöfi, qui était apparemment présent ce soir-là, aurait porté ce fait divers devant le grand public. Le goulash de Szeged était né. ■

