

Szegediner Gulasch

1 EL	Öl	
500 g	Natura-Beef Voressenstücke, halbiert	anbraten
2	Zwiebeln, gehackt	
1–2	Knoblauchzehen, gepresst	zugeben
500 g	Sauerkraut	beifügen, mitdünsten
2 dl	Bouillon	ablöschen
2–3 KL	Paprika mild	
evtl.	Salz oder Streuwürze, Pfeffer	würzen

Auf kleiner Stufe zugedeckt während 1¼ h schmoren.
Wenn nötig, Wasser nachgiessen.

3 EL Sauerrahm zum Verfeinern



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Servieren:

Entweder Salzkartoffeln dazu servieren, untermischen oder Kartoffelstücke die letzten 20 Minuten mitkochen.

Etwas aussergewöhnlich, aber einen Versuch wert: Gekochte breite Nudeln unter das fertige Szegediner Gulasch mischen.

Wo stammt das Gericht her?

Das «Szegediner Gulasch» stammt nicht – wie es der Name vermuten lässt – aus der Ungarischen Ortschaft Szeged.

Erzählungen nach soll das wohlschmeckende Gericht – wie eine Vielzahl anderer Spezialitäten auch – durch Zufall aus einer Notsituation heraus entstanden sein. So soll sich der Schriftsteller und Journalist Jozsef Székely um 1840 zu vorgerückter Stunde in eine Gastwirtschaft in der Ortschaft Pest begeben haben, deren Küche bereits geschlossen war. Hunger kann starke Emotionen aufkommen lassen und so soll Székely den Kellner lautstark belehrt haben, dass es doch möglich sein muss, etwas Káppszka (Kraut) und Gulasch aufzuwärmen. Ob er die beiden Komponente gleich zusammenmischen liess oder beides selbst im Teller vereinigte, lässt sich nicht ergründen. Jedenfalls soll dem unwirschen Gast die Speise mit einem Klecks Sauerrahm versehen, vorzüglich geschmeckt haben.

Der wohl ebenfalls an diesem Abend anwesende Nationaldichter Sándor Petöfi hat die Begebenheit dann an die Öffentlichkeit gebracht. So viel zur Geburtsstunde des Szegediner Gulasch.

