Szekler Gulasch
Székelygulyás

Dieses Gericht verdankt seinen Namen nicht seiner Herkunft, denn es wurde nicht von den Széklern aus Siebenbürgen kreiert, sondern in Budapest. Vielmehr soll der Legende nach ein Archivar mit Namen József Székely 1846 zu später Stunde in sein Stammlokal eingekehrt sein und verlangte nach einer warmen Mahlzeit. Auf seinen Wunsch mischte man in der Küche die Reste eines pökölt mit gekochtem Sauerkraut und wärmte es auf. Die Speise begeisterte den Gast so sehr, dass er und seine Freunde fortan »Kraut à la Székely« bestellten. Später erhielt dieses Gericht dann seinen heutigen Namen Székelygulyás.

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

350 g Zwiebel(n)
2 EL Schweineschmalz
2 EL Paprikapulver edelsüß
5 EL Wasser
400 g Schweinefleisch aus der Schulter
1 TL Kümmel
1 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
400 g Sauerkraut
125 ml Crème fraîche



Szekler Gulasch

Vorbereitung

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln grob zerteilen, den Knoblauch hacken. Das Fleisch abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kümmelsamen in einem Mörser grob zerstoßen. Das Sauerkraut nach Geschmack waschen.

Zubereitung

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Den Topf vom Feuer nehmen, wenn die Zwiebeln die gewünschte Farbe angenommen haben, einige Male durchschwenken und die Zwiebeln mit dem Paprikapulver bestreuen. Alles kräftig mischen und mit etwas Wasser ablöschen. Nun die Fleischwürfel, Salz, Kümmel und den Knoblauch dazugeben und alles etwa 30 Minuten zugedeckt zur Hälfte durch dünsten. Nun das Sauerkraut dazugeben und alles noch weitere 20 Minuten weiter dünsten. Die Crème fraîche kurz vor dem Servieren unterrühren und alles kurz aufkochen lassen.

© 2026 coquina.de