

## Schweine-Kartoffel-Gulasch – wärmt Herz und Magen!

Das Gulasch kommt grundsätzlich in der gesamten pannonischen Tiefebene (auch Pannonisches Becken oder Karpatenbecken) vor, von wo aus die Spezialität in viele Länder dieser Welt weiter verbreitet wurde. Dieses Gebiet ist im südlichen Ostmitteleuropa zu finden und wird vom Mittellauf der Donau und vom Unterlauf der Theiss durchquert. Das Becken liegt zwar grösstenteils in Ungarn, aber es haben noch fünf weitere Staaten Anteil daran. Das Wiener Gulasch (in Österreich nur Rinds- oder Saftgulasch genannt), im Gegensatz zum originalen ungarischen Pörkölt, entstand Anfang des 19. Jahrhunderts, als das 39. Ungarische Infanterie-Regiment in Wien aufgestellt wurde.



Gulasch ist ein Ragout, das aus Rind- oder Kalb-, Pferde-, Schweine-, Lamm- oder Hammelfleisch, oder auch gemischt, zubereitet wird. Bei allen Rezepten spielen Paprika (in Ungarn oft auch Paprikapaste) und Zwiebeln, meistens auch Kümmel und Knoblauch, eine wesentliche Rolle; gemeinsam ist ihnen darüber hinaus, dass die Sauce durch längeres Schmoren sämig wird. Als weitere Zutaten werden je nachdem Kartoffeln, Sauerkraut, Pilze und anderes verwendet. Gulasch ist übrigens auch die Grundlage für die ungarischen Hortobágy-Palatschinken.

### Das braucht es für 4 Personen:

- 800 g Schweinegulasch
- 4 Tomaten
- 2 EL Bratbutter
- Salz & Pfeffer, nach Belieben
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Paprika, edelsüss
- 500 g Kartoffeln klein
- 1 Lauchstängel (300g)
- ½ Topf Majoran
- 1,5 dl Vollrahm
- 1 EL Mehl
- Majoran zum garnieren



## So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 15 Min. / Garzeit ca. 1 Std.)

1. Gulasch mit kaltem Wasser kurz abspülen und trockentupfen.
2. Tomaten waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
3. In einer hochwandigen Bratpfanne Bratbutter erhitzen und die Fleischstücke kräftig darin anbraten.
4. Jetzt mit Salz, Pfefferkörnern und Paprika nach Belieben würzen und mit ½ Liter Wasser ablöschen, die Tomaten zufügen und alles ca. ½ Stunde zugedeckt schmoren lassen.
5. Während dieser Zeit die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren, den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden und die Majoranblättchen von den Stielen zupfen.
6. Nach der ersten Garzeit Majoran, Kartoffeln, Lauch, Rahm und 4 dl Wasser hinzufügen und weitere 30 Minuten schmoren lassen.
7. Zum Schluss Mehl in 1 dl Rahm glatt rühren und unter das Gulasch mischen.
8. Nun alles kurz aufkochen, dann nochmals 2 Minuten köcheln lassen.
9. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen, in Suppentellern anrichten und mit Majoran bestreut servieren.



## Das passt dazu:

Dazu serviert man am besten nur einen grünen Salat und Ruch- oder Halbweissbrot.

## Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

**Hallauer Blauburgunder**, Graf von Spiegelberg, Hallau AOC: Ein Pinot Noir mit reichem Charakter. Der Hallauer Klassiker, auf Jurakalk gewachsen und schonend gekeltert, ist charaktervoll und bekömmlich. Ein Schweizer Wein, den Weinliebhaber schätzen. Vollmundig und mild. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

## „En Guete“ wünscht Ihnen Doris

