



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's Szegediner Gulasch

Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten / Garzeit: ca. 90 Minuten

Sie brauchen:

800 Gramm Schröder's Schweinegulasch (2 Pakete je 400 Gramm im Vacuum)

4 EL Schröder's Schmalz (aus dem Einwegglas je 160 Gramm)

1 Glas Schröder's Hühnerbrühe (400 ml)

800 Gramm Bio-Frischsauerkraut (2 Gläser je 410 Gramm)

<https://www.demeter-hofprodukte.de/produkte>

3 mittelgroße Zwiebeln

2 rote Paprika

2 Zehen Knoblauch

1 TL Kümmel

6 bis 8 Wacholderbeeren

2 bis 3 Lorbeerblätter

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Paprikapulver (edelsüß)

1 TL Paprikapulver (scharf)

1 TL Tomatenmark

etwa 300 Gramm Sauerrahm (Saure Sahne)

gehackte Petersilie (nach Geschmack)

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.

Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.

KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32

Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B

Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248

Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Und so geht's:

1. Paprika schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
2. Zwiebeln und Paprika in einem Bräter mit Schmalz bei milder Hitze farblos anschwitzen (etwa 10 Minuten).
3. Gulasch dazugeben und bei milder Hitze fünf Minuten weiter dünsten, dann Knoblauch zugeben. Kräftig pfeffern und leicht salzen, denn die Hühnerbrühe bringt ebenfalls kräftig Geschmack (siehe Punkt 6). Weitere 5 Minuten garen.
4. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen.
5. Sauerkraut zugeben und sorgfältig unterheben. Hühnerbrühe angießen und alles kurz aufkochen.
6. Kümmel und Wacholderbeeren in ein Säckchen oder einen Teefilter geben und dazugeben. Lorbeerblätter hinzufügen.
7. Sauerrahm glattrühren, leicht salzen und etwa die Hälfte obenauf geben. Nicht unterrühren.
8. Mit geschlossenem Deckel bei 150 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen schieben. Etwa 90 Minuten garen.
9. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter und den Gewürzbeutel entfernen. Beutel über dem Gulasch auspressen.
10. Den restlichen Sauerrahm auf das Gulasch geben, mit gehackter Petersilie überstreuen und rustikal servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder frisches kräftiges Brot.

Guten Appetit!

Ihr Schröder-Team



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Tipps:

Das Szegediner Gulasch schmeckt besonders gut, wenn man es bereits am Vortag zubereitet und vor dem Servieren einmal sanft aufkocht.

Wer das Gulasch gern feurig mag, nimmt mehr scharfes Paprikapulver. Wer Schärfe nicht so gut verträgt, verwendet nur das edelsüße Paprika.

Das bioaktive Sauerkraut für unser Szegediner Gulasch kommt vom Bauernhof der Familie Schoof, die sich auf Frischsauerkraut spezialisiert hat:

<https://www.nordseekuestengenuss.de>

Das Schmalz eignet sich auch prima zum Braten von Kartoffeln oder Koteletts.