



Szegediner Schweinsragout mit rustikalen Stampfkartoffen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, preiswert, herzhaft, schnell gemacht und doch so lecker

Zutaten

- 600 g - 700 g Schweinegoulasch aus der Schulter geschnitten
- 400 g - 500 g Wein - Sauerkraut
- Etwas Fleischbrühe
- 3 - 4 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
- 800 g geschälte Kartoffeln
- Etwas Butter
- Frischmilch
- Salz, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Schweineragout mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

Schritt3

Zunächst die Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen und. das Sauerkraut dazu geben.

Schritt4

1 - 2 Lorbeerblätter, 1 - 2 Nelken und einige Pfefferkörner in ein Teesäckchen füllen, dazu geben.

Schritt5

Mit etwas Fleischbrühe bedecken, aufgießen, ca. 1 - 1 1/4 leise Stunde köcheln lassen.

Schritt6

Weich werden lassen, prüfen, nachschmecken und Crème fraiche dazu geben, noch einmal pikant nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Es sollte vom Paprika leicht rosa sein, von sämig, sahniger Konsistenz und geschmacklich gut miteinander korrespondieren.

Schritt9

Mit zünftig, rustikalen Stampfkartoffeln servieren.

Schritt10

Gern reiche ich so ein Szegediner Goulasch auch separat zum Sauerkraut gekocht, als pikantes Paprika Rahmgoulasch.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** für jeden tag, preiswert, rustikal, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/szegediner-schweinsragout-mit-rustikalen-stampfkartoffen/>