



Säure macht das Fleisch zart, Paprika und Kümmel sorgen für Schwung: Székelygulyás mit Knödeln.

Székelygulyás

Schulter vom Schwein in Sauerkraut geschmort, mit Paprika

Das ungarische Wort *gulyás* (ausgesprochen *guiaasch*) bezeichnet eigentlich einen Rinderhirten, zugleich aber auch eine Reihe von Eintopfgerichten. Beim *Székelygulyás* (auf Deutsch auch *Szegediner Gulasch* oder *Krautgulasch*) handelt es sich um eine Spezialität, die auf den ungarischen Schriftsteller und Journalisten József Székely (1825–1895) zurückgehen soll. Die Geschichte soll 1846 passiert sein und wird oft so erzählt: Spätabends kam Székely hungrig in ein Budapester Restaurant, vermutlich sein Stammlokal. Die Küche hatte nur noch ein wenig Schweinegulasch und etwas Sauerkraut übrig. Székely wies den Koch an, ihm beides auf einem Teller vermischt zu servieren. Der Schriftsteller mochte das Ergebnis seiner Anordnung und soll Bekannten davon erzählt haben – mit dem Resultat, dass immer mehr Gäste in das Restaurant kamen und *Székelygulyás* verlangten. An der Geschichte ist wohl nicht viel wahr, auch

wenn Károly Gundel, Ungarns vielleicht berühmtester Koch, in seinem Kleinen ungarischen Kochbuch (Budapest, 1986, S. 59) versichert, dass der Schriftsteller zu dieser «vorzüglichen Speise» inspiriert haben soll.

Ich habe lange nach einer deutschen oder englischen Zeile dieses Autors gesucht, denn ich hätte doch zu gerne gewusst, wie einer schrieb, der ein so herrliches Gericht inspiriert hat. Leider habe ich nichts gefunden. Immerhin habe ich erfahren, dass zu seinen wichtigsten Werken die sogenannten *Szeszélydalok* zählen, launische Lieder und Gedichte, die er 1853 in Pest publizierte.

Beim nachfolgenden Rezept habe ich mich an verschiedenen Quellen orientiert. Die Sauschwänzchen sind meine eigene Zutat, sie verleihen der Sauce etwas mehr gelatinösen Körper und sind eine herrliche Knabberlei.

Für 6 Personen

1 kg Schulter vom Schwein, in
3 cm großen Stücken
2 EL Schweineschmalz
1 EL Bratbutter
3 stattliche Zwiebeln (je 100g),
fein gehackt
2 TL Salz
6 TL Rosenpaprika, ungarisches
Paprikapulver
150 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe oder Wasser
2 TL Kümmel
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
1 EL Tomatenpüree
2 Schwänzchen vom Schwein
(je 120 g), gesalzen
500 g rohes Sauerkraut
~ Salz zum Abschmecken
6 Knoblauchzehen, gerieben
300 ml saure Sahne

*Wer eine etwas dickere Sauce
möchte, kann mit dem Sauerkraut
eine mehlig kochende Kartoffel
in den Schmortopf raffeln.*

Fleisch trocken tupfen. Schmalz in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch gut anbraten, herausheben. Butter in der Pfanne zergehen lassen, Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten, vom Feuer ziehen. Rosenpaprika über die Zwiebel stäuben und gut vermengen. Weißwein und Brühe zugießen. Kümmel, Pfeffer und Tomatenpüree einrühren. Fleisch wieder in den Topf heben, Sauschwänzchen dazu. Sauerkraut etwas zerpfücken und mitsamt Saft begeben. Aufkochen lassen und dabei alles gut vermischen. Deckel aufsetzen, Hitze stark reduzieren und zugedeckt knapp 2 Stunden köcheln lassen. Bei schlecht schließenden Töpfen muss vielleicht gelegentlich etwas Brühe oder Wasser nachgegossen werden. Deckel abheben, Sauce bis zur gewünschten Konsistenz eindicken. Mit Salz abschmecken. Knoblauch und Sahne separat zum Fleisch servieren.