Kürbisgulasch

Ein Rezept von Harald Pollak, Pollak’s Wirtshaus – Der Retzbacherhof.



Kürbisgulasch © Pollaks Wirtshaus – Der Retzbacherhof

Zubereitung

- In einem großen Topf den fein geschnitten Zwiebel im Schmalz rösten, das geschnittene Fleisch dazugeben und ebenfalls anrösten bis es leicht Farbe annimmt. Die Hälfte des Paprikas und die Hälfte des Essigs dazugeben.
- Danach den geschnittenen Paradeiser, das Paradeismark sowie die Gewürze zugeben.
- Mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 25 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. Wenn es nötig ist, dazwischen noch mit etwas Suppe aufgießen.

Zutaten

- 650 g Schweinsschulter (klein würfelig geschnitten)
- 1 große Zwiebel (fein geschnitten)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Essig
- 50 g Schweineschmalz
- 1 mittelgroßer Paradeiser (gewürfelt)
- 1 EL Paradeismark
- Kümmel (gemahlen)

- In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, entkernen und mit einer Küchenmaschine raspeln.
- Kürbis mit dem Fleisch mischen, nun die zweite Hälfte des Paprikas und Essig dazugeben. Eventuell noch mit Wasser aufgießen und alles zusammen weichdünsten.
- Zum Schluß Sauerrahm mit Mehl glatt rühren und dem Gulasch beimengen – durchkochen lassen. Wenn nötig nachwürzen. Das Gulasch sollte pikant säuerlich schmecken.

- Salz, Pfeffer
- ¼ l Sauerrahm
- 40 g Mehl
- 1 kg Muskatkürbis (geraspelt)
- 5 EL Gemüsesuppe
- Wasser

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Harald Pollak serviert zu seinem Kürbisgulasch am liebsten Salzerdäpfel oder Nockerl.

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Bierbrauerei Schrems

Schremser BIO Roggenbier, 5,2 vol. %. Die obergärige Hefe gibt diesem Bier eine Cremigkeit die förmlich nach einem säuerlichen Gericht schreit.