Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen

Das ist das erste Szegediner Gulasch, das ich zubereite. Ich habe ein wenig recherchiert und das unten stehende Rezept gefunden.

Ich dachte mir, ich bereite einmal ein Gulasch zu auf eine andere Art und Wiese, als ich es sonst tue, mit Weißwein-, Rotwein- oder dunkler Sauce. Also kam ich auf die Idee mit dem Szegediner Gulasch.

Es wird traditionell mit Sauerkraut und Paprika zubereitet. Und soll früher ein Arme-Leute-Essen gewesen sein, bei dem man Reste verwertet hat.

Es ist auch das erste Mal, dass ich ein Gulasch im Bräter im Backofen schmore. Und nicht im Bräter oder im Topf auf dem Herd.

Das Gulasch schmeckt wirklich unwahrscheinlich gut. Es hat einen leicht süß-säuerlichen Geschmack. Die Süße kommt vermutlich von den Paprika, die Säure vom Sauerkraut.

Dazu gibt es der Einfachheit halber Kartoffelklöße aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:249]