Schweinegulasch
Sertésgulyás

»Sertésgulyás« ist eine Art Gulaschsuppe, die aus der ungarischen Küche stammt. Es wird hauptsächlich aus Schweinefleisch (meistens Schweineschulter), Gemüse wie Karotten, Paprika, Tomaten und Kartoffeln, sowie Gewürzen wie Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Kümmel zubereitet.
Der Geschmack von »Sertésgulyás« ist reichhaltig und herzhaft, mit einer ausgeprägten Würze von Paprika und Kümmel. Das Schweinefleisch verleiht der Suppe eine tiefe Fleischnote, während das Gemüse und die Gewürze für eine angenehme Balance von Süße und Schärfe sorgen. Insgesamt ist »Sertésgulyás« eine wärmende und sättigende Mahlzeit, die oft mit Brot serviert wird.

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinefleisch aus der Schulter
500 g Zwiebel(n)
80 g Schweineschmalz
2 EL Paprika edelsüß
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Kümmel
4 Tomate(n)
250 ml saure Sahne
1 EL Weizenmehl
1 Prise Salz
150 ml Wasser zum Ablöschen
150 ml Fleisch-, Gemüse- oder Fischbrühe zum Nachgießen



Schweinegulasch

Vorbereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen, und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden, den Kümmel nach Geschmack grob mahlen oder im Mörser zerstoßen.

Zubereitung

Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Das Paprikapulver darübergeben und sofort mit Wasser ablöschen, damit kein bitterer Geschmack entsteht.
Die Fleischwürfel und die Tomatenstücke in den Topf geben und mit dem Kümmel, Knoblauch und Salz würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Hitze insgesamt 50 Minuten dünsten und bei Bedarf etwas Fleischbrühe nachgießen.
10 Minuten vor Ende der Garzeit das Mehl mit der Sahne gut vermischen und unter das Fleisch

© 2026 coquina.de

mischen und alles fertig dünsten.

© 2026 coquina.de