



Die Säure macht das Fleisch sehr zart, Paprika und Kümmel sorgen für Schwung: Székelygulyás mit Knödeln. (9/2020)

SZÉKELYGULYÁS

Schulter vom Schwein in Sauerkraut geschmort, mit Rosenpaprika und Kümmel

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



Das geometrische Benehmen |
 «Wenn ich am Fuß einer Treppe stehe, die mir zwei völlig gleichwertige Wege ins nächste Geschoss anbietet, dann fühle ich mich manchmal ein wenig verloren. Warum die rechte Treppe nehmen, wenn doch die linke genauso zum Ziel führen würde? Und wenn ich mich für die linke Stiege entscheide, verpasse ich dann nicht etwas rechts?»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 21. Mai 2011.



Dieser Stand in der Großen Markthalle (Nagycsarnok) von Budapest hat sich ganz auf Paprika spezialisiert. (5/2011)

Paprika aus Ungarn | In früheren Jahren gelangten Chilis vor allem in der Gestalt von Paprikapulver in die Küchen Europas. Für die Herstellung von Paprikapulver werden die Früchte erst getrocknet und dann gemahlen. Wie die Chilifrucht auch gelangte das Paprikapulver via Ungarn nach Europa – und heute noch soll das beste Paprikapulver aus Szeged stammen, dem größten Paprika-Anbaugebiet Ungarns. Beim ungarischen Paprikapulver unterscheidet man verschiedene Schärfegrade: Von *Extra* (besonders mild) über *Delikatess*, *Edelsüß*, *Halbsüß* bis zum scharfen *Rosenpaprika*. Ungarisches Paprika kann einen feinen, leicht blumigen Duft haben und einigermaßen scharf sein. Für den heutigen, an Thai-Chilis und Scotch Bonnet gewöhnten Gaumen, entfacht allerdings selbst *Rosenpaprika* nur ein vergleichsweise sanftes Feuer.

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**
 Etwas **Salz zum Abschmecken**
 6 **Knoblauchzehen, gerieben**
 300 ml **saure Sahne**

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. Damit Székely hier doch zu Wort kommt, habe ich ihm kurzerhand ein paar launische Zeilen untergeschoben: *Schreiben wir mit leerem Magen / so tut uns jedes Reimchen plagen / Wenn also dein Kopf die Welt verdaut / Dann gib dem Bauch ein Sauerkraut.*

Beim nachfolgenden Rezept habe ich mich an verschiedenen Quellen orientiert, namentlich bei Joseph Wechsbergs *Küche im Wiener Kaiserreich* (Amsterdam, 1969. S. 115) sowie bei dem erwähnten Kochbuch von Gundel. Die Sauschwänzchen sind meine eigene Zutat, sie verleihen der Sauce etwas mehr Körper und sind eine herrliche Knabberlei. Das hier vorgestellte *Székelygulyás* ist ein scharfes und spürbar saures Schmorgericht mit einer leuchtend roten Farbe. Wer es weniger sauer mag, kann das Kraut vor Verwendung in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser waschen. Ich gebe es aber im Gegenteil stets mitsamt dem herrlichen Saft dazu.

Zubereitung (Kochzeit 140 Minuten)

- 1 | Fleisch wenn nötig trocken tupfen. Schmalz in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch in zwei bis drei Portionen gut anbraten und dann herausheben.
- 2 | Butter in der Pfanne zergehen lassen, Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten, vom Feuer ziehen.
- 3 | Rosenpaprika über die Zwiebel stäuben und gut vermengen. Weißwein und Brühe zugießen. Kümmel, Pfeffer und Tomatenpüree einrühren.
- 4 | 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.*
- 4 | Deckel abheben und wenn nötig nochmals 10–15 Minuten offen köcheln, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren. Mit Salz abschmecken. Den geriebenen Knoblauch und die saure Sahne separat zum Fleisch servieren. *Zum Székelygulyás passen Pellkartoffeln, Kartoffelstock oder Knödel.*

Wer eine etwas dickere Sauce möchte, kann mit dem Kraut eine mehlig kochende Kartoffel in die Sauce raffeln.

In den meisten Rezepten wird die saure Sahne mit etwas Mehl vermischt und zum Schluss in das Gericht eingerührt. Ich reiche die Sahne lieber separat. So kann jede Tischgenossin das Gericht nach ihrem eigenen Gutdünken mit Sahne verfeinern. Das hat auch Vorteile, wenn nicht alles aufgegessen wird: Ist die Sahne einmal mit dem Fleisch vermischt, sollte das Gulyás nämlich nicht mehr aufgekocht werden, weil die Sahne wegen der Säure sonst auszuflocken droht.