

AUFGETISCHT am Sonntag - DAS LEITHAGEBIRGE

KRAUTFLEISCH (für 4 Personen)

Rezept von Max Stiegl, Gut Purbach/Purbach

Zutaten:

400 g Mangalitzaschweineschulter,
2 EL Schweineschmalz,
2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
15 g Paprikapulver,
250 ml Suppe,
300 ml dunkles Bier,
Salz, Pfeffer
1 TL Kümmel,
2 TL Majoran,
800 g Sauerkraut (entwässert),
etwas Chilipulver

Garnitur:

Etwas Limettenabrieb,
4 TL Sauerrahm,
etwas frischer Schnittlauch

Zuerst das Fleisch in Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Anschließend herausnehmen, die Zwiebeln feinwürfelig schneiden und in dem Topf mit dem Schmalz anrösten.

Knoblauch fein schneiden und etwas mitanschwitzen lassen. Das Paprikapulver zugeben und ganz kurz mitrösten, so dass ein schönes Aroma entsteht. Das Fleisch wieder beifügen und so viel Suppe zugießen, bis alles bedeckt ist. Das dunkle Bier zugießen, mit Salz, Kümmel und Majoran würzen und ca. 40 Min. dünsten lassen. Nicht zudecken, sonst kann der Alkohol nicht verdampfen. Das Sauerkraut, etwas Pfeffer und eine Prise Chilipulver begeben und bei Bedarf mit etwas Flüssigkeit ergänzen. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen.

Zum Schluss das Krautfleisch in einer Schüssel anrichten, etwas Limettenabrieb, frisch geschnittenen Schnittlauch und eine Sauerrahmflocke dazugeben und servieren.