

Christian Henze | Südtiroler Schweinegulasch mit Speck und Wirsing

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-suedtiroler-schweinegulasch-mit-speck-und-wirsing/

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Schweinegulasch
- 8 große Wirsingblätter
- 1 große Zwiebel
- 1 große Möhre
- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 150 g Südtiroler Speck
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin, ersatzweise 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 400 ml Fleischbrühe
- 2 – 3 EL Crème fraîche, nach Belieben
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Möhre und Petersilienwurzeln schälen, Sellerie waschen und putzen. Zwiebel und Gemüse in kleine Würfel schneiden. Den Speck ohne die Schwarte ebenfalls klein würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Rosmarinzweig waschen und trockenschütteln.

In einem großen, schweren Schmortopf das Butterschmalz zerlassen. Darin das Schweinegulasch portionsweise unter Rühren bei mittlerer Hitze anbraten und wieder herausnehmen. Dann den Speck in den Topf geben und anbraten. Zwiebel und Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Rosmarin und Tomatenmark untermischen.

Das Fleisch wieder in den Topf geben und unter das Gemüse rühren. Den Rotwein und die Brühe aufgießen und das Gulasch bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden lang ganz sanft gar schmoren lassen. Dabei den Deckel so auflegen, dass ein Spalt offen bleibt, das Gulasch gelegentlich umrühren.

Den Wirsing waschen, putzen und in nicht zu lange, feine Streifen schneiden. Nach etwa 1 1/2 Stunden Garzeit mit in den Topf geben und unter das Fleisch mischen.

Zum Schluss das Gulasch nach Belieben mit Crème fraîche verfeinern und abschmecken, den Rosmarinzweig entfernen.

Mit Salz- oder kleinen Röstkartoffeln servieren.

Rezept: Christian Henze