



SCHARFES CHILI-PAPRIKA-GULASCH

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Einen großen Schmortopf mit Deckel auf dem Herd erhitzen. Die Schweineschulter auf der Fettseite kreuzweise bis auf das Fleisch einschneiden und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Einen guten Schuss Olivenöl in den Topf gießen, das Fleisch mit dem Fett nach unten einlegen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis das Fett ausgebraten ist. Herausnehmen und beiseitelegen.

Zwiebeln, Chilis, Paprikapulver, Kümmel, Majoran oder Oregano und je eine gute Prise Salz und Pfeffer in das heiße Bratfett geben. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln 10 Minuten behutsam anschwitzen. Dann die frischen und eingelegten Paprikaschoten sowie die Tomaten hinzufügen, das Fleisch wieder in den Topf legen und zwei bis drei Finger hoch Wasser zugießen. Den Essig zugießen – er gibt eine reizvolle säuerliche Note – und alles zum Kochen bringen. Mit dem Deckel verschließen und 3 Stunden im Ofen schmoren.

Das Fleisch ist durch, wenn es wirklich butterweich ist und sich mühelos mit zwei Gabeln zerpfücken lässt. Ist es noch nicht soweit, schieben Sie es wieder in den Ofen und üben sich noch ein bisschen in Geduld.

Wenn das Fleisch gar ist, den Reis in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen, sodass er nur gerade bissfest ist. In ein Sieb abgießen, etwas Kochwasser auffangen und das Wasser zurück in den Topf füllen. Das Sieb auf den Topf setzen, mit einem Deckel zudecken und den Reis bei schwacher Hitze weitere zehn Minuten im Dampf garen – so wird er schön luftig und locker.

Schmand oder saure Sahne, Zitronenschale und Petersilie (bis auf einen Rest zum Garnieren) in einer kleinen Schüssel verrühren. Sobald das Fleisch fertig ist, den Topf aus dem Ofen nehmen und die Sauce abschmecken. Die fruchtige Süße der Paprikaschoten und das würzige Kümmelaroma sollten sich möglichst harmonisch verbinden. Das Fleisch in Stücke zerteilen und das Gulasch in einer großen Schüssel oder auf Einzeltellern servieren. Mit einem Klecks Schmand oder saure Sahne und der restlichen Petersilie garnieren. Den Reis separat dazu reichen. Und dann kräftig zulangen!

Ein Stück Schweinefleisch mit allerlei Schoten solange zu schmoren, bis es ganz zart ist und förmlich auf der Zunge zergeht, ist doch eine blendende Idee. Besonders dieses Rezept kann ich Ihnen wärmstens ans Herz legen, es sei denn, Sie leiden an einer rätselhaften Abneigung gegen Chili- und Paprikaschoten. Dieses Gulasch ist ein absoluter Klassiker und schmeckt am nächsten Tag fast noch besser. Und auch das Aufgebot an Chilis und Paprika kann sich sehen lassen, von geräuchertem Paprika über frische Chilis bis zu frischen oder gegrillten und eingelegten Paprikaschoten. Köstlich!

Für 4 – 6 Personen

- | | |
|---|---|
| 2 kg Schweineschulter am Stück, ohne Schwarte und Knochen, aber mit dem Fett | 5 Paprikaschoten (verschiedene Farben) |
| Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 1 Glas (280 g) gegrillte eingelegte Paprikaschoten, abgetropft, gewürfelt |
| Olivenöl | 1 Dose (400 g) Eiertomaten |
| 2 rote Zwiebeln, geschält und in dünne Streifen geschnitten | 4 EL Rotweinessig |
| 2 frische rote Chilischoten, von den Samen befreit und fein gehackt | 400 g Basmati- oder Langkornreis, gewaschen |
| 2 gut gehäufte EL mildes geräuchertes Paprikapulver, plus Paprikapulver zum Servieren | 1 Becher (150 g) Schmand oder saure Sahne |
| 2 TL gemahlener Kümmel | abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone |
| 1 kleines Bund frischer Majoran oder Oregano, Blätter abgezupft | 1 kleines Bund frische glatte Petersilie, gehackt |