

Szegediner Gulasch, gulasch di Szegedin

Questo gulasch di carne di maiale e crauti, dal gusto molto particolare e differente da quello che abitualmente conosciamo come gulasch, prende il nome dall'omonima città del Banato (oggi parte della Romania ma quasi al confine con l'Ungheria).

Possiamo ritenerlo in ogni caso un gulasch ungherese.

Un gulasch particolare però, caratterizzato appunto dalla presenza dei crauti e della carne di maiale (*oggi se ne trovano addirittura versioni di pollo, tacchino e pure di vitello*).

Ma il sapore della carne di maiale, in particolare quella della spalla, venata di grasso, è impareggiabile; e si fonde alla perfezione con l'aroma dei crauti.

È un piatto che pur richiedendo un tempo abbastanza lungo di cottura non è per nulla complicato da preparare: quando l'ho recentemente preparato per poterlo finalmente fotografare, ho impiegato più tempo a far foto che a metter le cose in pentola!

Una cosa è certa: è ottimo ma non è un piatto estivo...

Ingredienti (per quattro porzioni abbondanti):

spezzatino di maiale	gr	500
pancetta affumicata a dadolini	gr	50
cipolla	pz	2
burro chiarificato	CT	1
sale		QB
pepe		QB
zucchero grezzo	CT	1
paprika dolce (v. nota)	CT	1
brodo di manzo	cc	500
vino rosso	cc	100
crauti fermentati (v. nota)	gr	500
alloro	foglie	3
mele	pz	1
panna acida	gr	100

Preparazione:

Sebbene normalmente lo spezzatino di maiale sia sempre disponibile, almeno qui, se non lo si fosse trovato, prendere mezzo chilo di spalla di maiale, pulirlo e tagliarlo a pezzettoni abbastanza regolari. Quindi tagliare la pancetta affumicata a dadolini (meglio di quella pronta...) e così pure le cipolle.

Sciogliere il burro chiarificato in una padella d'acciaio e far saltare, a fuoco vivace, i pezzi di carne a pochi per volta. Via via che son dorati trasferirli nel pentolone di ghisa a proseguire la cottura a fuoco molto moderato.

A fiamma lievemente moderata, far rosolare in padella i dadolini di pancetta aggiungendo quasi subito anche quelli di cipolla. Quindi travasarli in pentola.

Insaporire carne, cipolla e pancetta con sale, pepe, zucchero grezzo e paprika.

Versare il vino nella padella per raccogliere grassi e aromi dei soffritti; poi aggiungere il vino e il brodo tiepido al resto, alzare la fiamma e portare a ebollizione.

A questo punto coprire la carne coi crauti fermentati crudi; eventualmente separandoli fra di loro con l'aiuto delle dita (o di un paio di forchette...) e aggiungendovi anche le foglie di alloro. Incoperchiare e lasciar cuocere a fuoco medio per circa 30'.

Trascorso questo tempo sbucciare la mela, tagliarla a cubetti e versarla sui crauti. Coprire nuovamente la pentola e proseguire la cottura per minimo 20'.

A fine cottura e a fuoco spento aggiustare di sale, pepe e paprika, aggiungendo eventualmente anche una presa di zucchero.

Mescolare.

Alcuni preferiscono aggiungere a questo punto anche la [panna acida](#): io preferisco servirla dopo a parte.

Lasciar riposare il gulasch per una decina di minuti e servirlo con un contorno di patate lesse e/o di [canederli](#). A questo punto, volendo, aggiungere la [panna acida](#), insaporendola con un'abbondante spolverata di paprika, direttamente sulle porzioni nei piatti.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- **Paprika**: personalmente ne apprezzo anche due cucchiaini da tavola... e un cucchiaino da tè di quella piccante non stona.
- **Crauti**: avendo qui a disposizione [quelli artigianali della Valle della Gurbe](#), i migliori della Confederazione, il mio motto è: solo quelli!
- Come per tutti i gulasch, è difficile dire quale sia la ricetta canonica: anche di questo ne ho trovate versioni, ottime sempre, con peperoni e anche altri ingredienti; anni fa un'amica me ne propose una versione aromatizzata anche col cumino.