

Schinkengulasch – Sonkás guylás

(Rezept Syracuse, 16.07.2006)

Zutaten:

ca.500 g	roher geräucherter Schinken
1 L	Milch
2	große Zwiebeln - gewürfelt
ca 500 g	Kartoffeln

Anmerkung :

Kartoffeln für 4 Personen (die „geübte Hausfrau“ hat so was ja im Blick und wiegt natürlich nicht ab, aber ich hab so auf 400-500g geschätzt 😊)

4	EL	Öl
250	g	Dörrpflaumen
½	TL	Pfeffer
2		ausgelöste Kerne Kardamom
½	TL	geriebene Nelken
200	ml	saure Sahne

Zubereitung:

Den Schinken in Wuerfel schneiden
und am Vorabend in soviel Milch legen,
dass er ganz bedeckt ist und dann in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
Zwiebeln im Öl glasig dünsten
und dann die Schinkenwürfel darin anbraten.

Mit 1,5l Wasser auffüllen und bei schwacher Hitze garen.

Dann kommen die Kartoffeln,
die Dörrpflaumen und die Gewürze dazu.
(Beim Kardamom ist das dann nur der kleine schwarze Kern).

Wenn die Kartoffeln gar sind,
wird die saure Sahne eingerührt.
Je nach dem wie salzig der Schinken ist,
eventuell noch ein bisschen salzen – (oder eben auch nicht).

Das ganze noch mal gut durchkochen lassen –
und fertig ist der Eintopf.