

Goulasch de Szeged au bœuf et au porc



⌚ Durée totale: 2 h 35 min

cookpot Temps actif: 35 min

fork Facile



Ingédients

Pour 4 personnes

400 g ragoût de porc suisse

400 g ragoût de bœuf suisse

2 oignons

3 cs huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL

3 cc paprika en poudre

3 dl bouillon

3 feuilles de laurier

500 g choucroute

sel

poivre du moulin

sucré

200 g crème acidulée

Valeurs nutritives

1 portion (sans les pommes de terre) contient env.:

580 kcal

49 g de protéines

7 g de glucides

37 g de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Conseil

Ton boucher te conseillera volontiers sur les morceaux parfaits pour un goulasch particulièrement savoureux.

Préparation

1 Sortir la viande du réfrigérateur env. 1 heure avant de la préparer.

2 Peler les oignons, les couper en deux puis en lamelles.

3 Dans une sauteuse, bien faire chauffer l'huile à feu vif. Ajouter la viande par portions et la saisir de tous côtés. Ramener la température à feu moyen, ajouter les oignons et les faire blondir.

4 Ajouter le paprika en poudre, mélanger et faire suer quelques instants. Ajouter le bouillon et les feuilles de laurier, fermer et laisser mijoter tout doucement.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



Mon choix.

5 Au bout d'1 heure environ, ajouter la choucroute puis assaisonner de sel, de poivre et de sucre. Poursuivre la cuisson durant 60 minutes, jusqu'à ce que la viande et la choucroute soient tendres.

6 Verser la crème acidulée, mélanger, faire chauffer brièvement et servir.

Accompagner de pommes de terre. Le mieux est de les cuire directement avec le goulasch.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.