

Rindsgulasch mit Semmelknödel

Zutaten (ca. 10 Port.)

2 kg Gulaschfleisch vom Rind
200 g Öl
1,6 kg Zwiebeln
Ca. 120 g Paprikapulver
2 EL Tomatenmark
ca. 1 L Wasser
1 fein gehackte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Majoran, gehackte
Wacholderbeeren, Lorbeerblätter,
etwas abgeriebene Zitronenschale,
Kümmelpulver



Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl anbraten bis sie leicht Farbe bekommen. Nun das Fleisch hinzu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze solange dünsten bis die Flüssigkeit weg ist danach mit dem Paprikapulver stauben. Wenn das Pulver anfängt anzurösten die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Wasser auffüllen bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Das Fleisch weich dünsten und eventuell noch etwas Wasser nachgießen. Die gesamte Garzeit beträgt je nach Fleisch ca. 2 bis 2.5 Stunden. Bis dahin sollten die Zwiebeln zerfallen sein und der Gulaschsauce die richtige Bindung geben.

Zutaten (ca. 10 St. Semmelknödel)

360 g Knödelbrot

6 Eier

ca. 1/8 L warme Milch

60 g Butter

60 g feingeschnittene Zwiebeln

gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer und Muskat

eventuell etwa Semmelbrösel zum Binden

Zubereitung

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen. Das Knödelbrot leicht würzen und die Zwiebeln sowie die Petersilie dazugeben und untermischen.

Anschließend die Eier vorsichtig untermischen. Die ganze Masse nicht kneten damit sie schön luftig und locker bleibt. Jetzt die warme Milch hinzu geben. Sollte die Masse noch zu feucht sein kann man diese mit Semmelbröseln nachbinden. Die fertige Masse portionsweise zu runden Knödeln formen und die Knödel ca. 12 bis 15 Minuten in leichtem Salzwasser vorsichtig fertig kochen.

Das Gulasch mit den Knödeln auf Tellern anrichten und mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.