

→ RINDSGULASCH MIT KNÖDEL

Zutaten

Gulasch:

- 1 kg Rindfleisch
- 0,75kg Zwiebeln
- 80 ml Öl
- 60g Paprikapulver
- 1 EL Paradaismark
- 1l Rindsuppe
- 4 stk Knoblauchzehen

Knödel:

- 250 ml Milch
- 1 pkg. Germ
- 500g Glattes Mehl
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Essig

Zubereitung

- Fleisch in ca. 50 g schwere Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Öl erhitzen und Zwiebeln darin bei starker Hitze goldgelb rösten; dabei immer wieder umrühren.
- Hitze reduzieren, Paprikapulver und Paradeismark einrühren; sofort mit 1 Schuss Essig ablöschen. Suppe zugießen und aufkochen.
- Fleisch einlegen, durchrühren und mit Salz, Pfeffer, ½ EL Kümmel, 1 EL Majoran und zerdrücktem Knoblauch würzen. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und Fleisch bei schwacher Hitze weich dünsten (ca. 90 Minuten).
- Für die Knödel Milch wenig erwärmen und die Germ darin auflösen. Mehl zur Germ-Milchmischung geben und gut verrühren. Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
- Aus der Masse 2 längliche Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen. Hitze reduzieren und die Knödel schwach wallend ca. 20 Minuten köcheln; nach halber Garzeit wenden. Knödel aus dem Kochfond heben, gut abtropfen lassen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Gulasch mit den Knödeln anrichten. Vor dem Servieren die Knödel eventuell mit gehackter Petersilie bestreuen.



Guten Appetit

wünscht Steve Kastler, Küchenleiter der FraGastro Rainbach