

ARD-Buffet Rezept-Detektiv – Rezepte**Schneebällchen mit Gulasch****Rezept für 2 Personen****Zutaten:****Für die Schneebällchen**

275 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Ei
40 g	Mehl ,550er
5 g	Stärkepulver
Etwas	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Für das Gulasch

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Paprika
500 g	Rindfleisch
50 g	Schweinespeck
1 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Tomatenmark
500 ml	Fleischbrühe
1 Zweig	Zitronenthymian
1 Prise	Rohrzucker
1 TL	Curry Thai
1 Prise	Paprikapulver
etwas	Salz, Pfeffer
1 TL	Maisstärke

Zubereitung

1. Die **Kartoffeln** schälen, in Salzwasser kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas auskühlen lassen.
2. Kartoffelmasse mit Ei, Mehl, und Stärkepulver verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kleine Knödel formen aus dem Teig.
3. In einem Topf mit siedendem Wasser die Knödel gar ziehen lassen.
4. **Für das Gulasch** die Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln, Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
5. Das Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, den Speck fein würfeln.
6. In einem Bräter Sonnenblumenöl erhitzen, Rindfleisch und Speck anbraten, Tomatenmark zugeben und anrösten, Zwiebel, Knoblauch und Paprika zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen.

7. Zitronenthymian zum Gulasch geben und zugedeckt ca. eine Stunde bei kleiner Hitze garen.

8. Das Gulasch mit einer Prise Zucker, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Maisstärke in etwas Wasser anrühren und das Gulasch damit binden.