

Jacqueline Amirfallah
Gulasch mit Semmelknödeln

Mittwoch, 27. Februar 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für das Gulasch:

750 g	Gulasch vom Rind
etwas	Öl zum Anbraten
150 g	geräucherter Speck
2	Gemüsezwiebeln
1 TL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein (alternativ Johannisbeersaft)
700 ml	Rinderbrühe (z. B. Instant)
3 Blätter	Lorbeer
2 Zweige	Thymian
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 EL	saure Sahne

Für die Semmelknödel:

1	Zwiebel
50 g	Speck
3 TL	Butter
1 Bund	Petersilie
3 Zweige	Majoran
300 g	Brötchen vom Vortag
150 ml	Milch
etwas	Salz
etwas	Muskatnuss
2	Eier
etwas	Mehl

Zubereitung:

1. Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Gulaschfleisch darin portionsweise scharf anbraten. Speck würfeln und mit anbraten.
2. Zwiebeln abziehen, würfeln und ebenfalls mit anbraten. Das Tomatenmark einrühren und anrösten.
3. Nach und nach mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Zusätzlich so viel Rinderbrühe angießen, dass das Fleisch gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Lorbeer und Thymian zugeben. Das Fleisch ca. zwei Stunden zugedeckt weich schmoren. Zwischendurch gelegentlich umrühren und gegebenenfalls etwas Brühe angießen.
4. Inzwischen für die Knödel die Zwiebel abziehen. Zwiebel und Speck würfeln und in 1 TL Butter anbraten.
5. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Brot in Würfel schneiden.

6. Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, Hälfte der Brotwürfel darin goldbraun braten, mit der restlichen Butter in eine Schüssel geben.
7. Milch erwärmen, mit Salz und Muskat würzen. Über das Brot gießen. Die Eier verschlagen und ebenfalls zugeben. Speck, Zwiebel, Kräuter zugeben und alles gut vermischen. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
8. In einem weiten Topf Salzwasser aufkochen.
9. Soviel Mehl unter die Knödelmasse mischen, dass sie sich gut formen lässt. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Semmelmasse Knödel (Größe nach Belieben) formen. In das siedende Wasser gleiten lassen, Temperatur reduzieren. Die Knödel sacht siedend ca. 15 Minuten gar ziehen.
10. In den letzten ca. 20 Minuten der Schmorzeit den Deckel vom Schmortopf abheben. Das Fleisch zart und weich schmoren, die Sauce dabei sämig einkochen. Nach Wunsch saure Sahne einrühren. Sauce würzig abschmecken.
11. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Knödel und Gulasch anrichten.

Pro Portion: 940 kcal / 3940 kJ
48 g Kohlenhydrate; 56 g Eiweiß; 55 g Fett