

RINDERGULASCH MIT SEMMELKNÖDELN UND OFENPAPRIKA

Komponente	Menge	Einheit	Zutat	Kurzanleitung
Semmelknödel	2	Stück	Zwiebeln	anschwitzen
		kg	Butter	
	1	EL	Salz	dazugeben, mitschwitzen
	0,5	TL	Pfeffer schwarz gemörsert	
	etwas		Muskat gemahlen	
	0,5	Bund	Petersilie	fein schneiden, dazugeben
	500	ml	Milch	aufgießen, aufkochen
	0,22	kg	trockenes weißes Altbrot/Restbrot gewürfelt	1 Stunde einweichen
	2	Stück	Eier Größe M	einarbeiten, wenn Masse abgekühlt
0		evtl. Paniermehl oder Milch		
Gulasch	4	Stück	Zwiebeln	schälen, grob würfeln
	1	Zehe	Knoblauch	schälen, fein schneiden
	0,5	TL	Kümmel	schwitzen
	0,5	TL	Paprika edelsüß	schwitzen
	Mess- erspitze		Paprika rosenscharf	schwitzen
	400	gr	Rindergulasch	auflegen, salzen
	1	TL	Salz	herstellen
	20	gr	Butter	
	20	gr	Mehl	
Ofenpaprika	2	Stück	rote Spitzaprika	entkernen, rösten
	2	EL	Öl	
	1	TL	Salz	

SEMMELKNÖDEL

Für die Semmelknödel die Zwiebeln fein würfeln und Petersilie fein hacken. Altbrot grob würfeln und in eine große Schüssel geben. Butter in einen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig schwitzen. Gewürze und Salz dazugeben und kurz mit anschwitzen. Gehackte Petersilie dazugeben, dann mit Milch aufgießen und langsam erhitzen. Kurz aufkochen lassen und anschließend über das Altbrot gießen und alles vermengen. Für mindestens 1 Stunde einweichen und abkühlen lassen.

Ist die Masse auf unter 30 °C abgekühlt, können die verquirlten Eier eingearbeitet werden. In diesem Rezept wird von der Benutzung von trockenem Altbrot ausgegangen. Hat das

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

RINDERGULASCH MIT SEMMELKNÖDELN UND OFENPAPRIKA

Brot noch Restfeuchte, kann es sein, dass mit Paniermehl nachgearbeitet werden muss, um die benötigte formbare Masse zu erhalten. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und bis kurz vor den Siedepunkt bringen. Die Masse mit feuchten Händen zu Knödel formen und je nach Größe 15-20 Minuten im simmernden Wasser ziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

GULASCH

Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel und Paprikagewürze bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Folgend das Rindergulasch auf die geschwitzten Zwiebeln legen und salzen. Nicht umrühren und den Topf mit einem Deckel verschließen. Folgend die Hitze von mittel auf niedrig regulieren. Das Fleisch fängt an langsam Saft auszulassen und kann eigenen Sud langsam gar ziehen

Butter zerlassen und Mehl darin kurz schwitzen. Anschließend das Gulasch damit abbinden.

OFENPAPRIKA

Spitzpaprika mit Öl marinieren, salzen und bei 185 °C im Ofen so lang rösten, bis sie leicht Farbe genommen haben. Nicht scheiden, Paprika soll im ganzen geröstet werden.

