

Gulasch mit Semmelknödel

Zutaten:

Für das Gulasch:

400 g Zwiebeln,
500 g Rinderwade
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
2 EL Rosenpaprika
1 TL scharfer Paprika
1 TL Kümmel
1 TL Majoran
1 Msp abg. Zitronenschale
1 EL Mehl
1/4 l Rotwein
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Für die Knödel:

4 Brötchen vom Vortag,
in feine Scheiben geschnitten
1/8 l warme Milch
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 EL Rauchspeck sehr fein
gewürfelt
100 g gemischte Pilze, in
Scheiben geschnitten
1 Eigelb
1 EL Petersilie, fein gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen, bis sie glasig sind. Das Fleisch in Würfeln zugeben und ebenfalls anschwitzen. Knoblauch und Tomatenmark zugeben, mit den Gewürzen und dem Mehl bestäuben, mit Rotwein und Wasser (das Fleisch sollte gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein) auffüllen.
Langsam gar kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brötchen mit der lauwarmen Milch einweichen. Zwiebel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Speck und Pilze untermischen und dünsten. Dann alles zu den Brötchen geben und mit Eigelb und Petersilie mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Knödel formen und in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. (Es empfiehlt sich, einen Probeknödel zu machen.)