

Österreichisches Gemüse-Gulasch mit Nockerl und Speck

Für 2 Personen

100 g durchwachsener Speck	300 g Kartoffeln	1 Karotte
1 Kohlrabi	200 g Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Tomate	1 Muskatnuss
0,5 Bund glatte Petersilie	1 TL Paprikapulver	1 TL Currypulver
1 TL Thymian	4 Eier	160 g Mehl
100 ml Sahne	1000 ml Gemüfefond	Olivenöl
Butter	Salz	Pfeffer, schwarz
Rosenpaprikapulver	Safran	

Die Kartoffeln, die Karotten und den Kohlrabi schälen. Vom Kohlrabi wird nur die Hälfte benötigt. Alles in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und beides darin anschwitzen. Die Gemüsewürfel zugeben und mit dünsten. Die Tomaten waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und mit zu der Pfanne geben. Das Gemüse mit dem Gemüfefond auffüllen und köcheln lassen. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Das Gulasch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Paprikapulver würzen und die Sahne hinzufügen. Das Mehl mit den Eiern vermengen. Etwas Muskat in den Teig reiben und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In die eine Hälfte des Teiges den Safran geben und in die andere Hälfte das Rosenpaprikapulver. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Teig durch ein Nockerlsieb direkt in das kochende Wasser sieben. Die Nockerln aufkochen lassen. Nach dem Abgießen des Wassers die Nockerln in Butter schwenken. Abschließend die Nockerln mit Safran gelb und mit Rosenpaprikapulver rot färben. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter kross anbraten. Die Petersilie zupfen und grob hacken. Das Gulasch mit den Nockerln auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Manfred Schauer am 06. Dezember 2010