

Kalb-Rahm-Gulasch mit Butter-Nockerl

Für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter	600 g Zwiebeln	ca. 50 g Butterschmalz
50 Tomatenmark	ca.100 g Paprika, edelsüß	20 ml Rotweinessig
1l Kalbsfond	15 g Gulasch-Gewürzmischung	1 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone, unbehandelt	Salz	100 ml geschlagene Sahne
4 altbackene Semmeln	ca. 1/2 l Milch	50 g Butter
Galgant und Muskat	2 Eier	1 EL Mehl

Für das Kalbsgulasch die Kalbsschulter parieren und in ca. 30 g schwere Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden, in Butterschmalz goldbraun rösten, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, alles durchrösten und mit Rotweinessig ablöschen. Kalbsfond dazu gießen, die Soße aufkochen lassen und die Gewürzmischung, eine angedrückte Knoblauchzehe und ca. 1 EL abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Das Fleisch dazu geben und in der Soße ca. 1 Stunde langsam und schonend garen. Das Fleisch mit einem Sieblöffel aus der Soße nehmen, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen, mit Salz abschmecken, aufmixen und über das Fleisch geben. Das Gulasch in die Soße geben, kurz erhitzen und anrichten. Etwas geschlagene Sahne unter die Soße ziehen und diese über das Kalbsgulasch geben. Für die Butternockerl die Semmeln entrinden, in Milch einweichen, ausdrücken und durch ein Sieb passieren. Die Butter schaumig rühren, leicht salzen, mit wenig Galgant und Muskat würzen und dann nach und nach Eigelb und die passierten Semmeln zugeben. Etwas Mehl unterrühren, das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Aus der Masse ein Probenockerl abstechen, in kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und leicht simmernd ca. 6-8 Minuten garen. Sind die Nockerl zu fest noch etwas flüssige Butter in die Masse geben, sind sie zu weich noch etwas Mehl. Die restlichen Nockerl 6 - 8 Minuten garen, in kaltem Wasser abschrecken und mit dem Kalbsgulasch servieren.

Tipps:

Frisch angeschwenkte Pfifferlinge bringen zusätzliche köstliche Aromen mit ins Spiel.

Tomatenmark und Paprikapulver nicht zu lange mitrösten, sonst werden sie bitter.

Ist die Soße zu dünn, sollte sie nicht gebunden sondern nach dem Herausnehmen des Fleisches durch kräftiges Kochen konzentriert werden.

Gulaschkochen braucht Zeit – nimm sie dir!

Die Butternockerl kurz vor dem Servieren noch mal kurz im heißen Kochwasser ziehen lassen. So erhalten sie die typische und perfekte Konsistenz, die ein Butternockerl so unvergleichlich machen.

Butternockerl benötigen immer ausreichend Soße und passen z.B. gut zu Rehragout, Kalbsrahmgulasch.

Zu Kalbsgulasch passen gut SemmelSoufflé, Semmelknödel, Butter- oder Spinatspätzle, Tiroler Knödel oder Butternockerl.

Heino Huber Dienstag, 17. Juni 2008