

Kalb-Gulasch mit Kräuter-Nudeln und Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß	Salz
2 Eier	1 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Muskat

Für das Kalbsgulasch:

600 g Kalbsbrust	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2-3 Zwiebeln 200 ml Riesling	500 ml Kalbsbrühe	20 g getrocknete Steinpilze
1 Lorbeerblatt	1 Bund Kerbel	2-3 Kohlrabi mit Blättern
1 Schalotte	2 EL Butter	1 Prise Muskat
200 g Champignons		

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Salz, Eiern, Öl und Muskat einen Nudelteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in Würfel von ca. 3x3cm Kantenlänge schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und sehr heiß anbraten bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, dazugeben und weiterbraten bis die Zwiebeln weich sind. Mit Riesling und etwas Kalbsbrühe ablöschen, die Steinpilze und Lorbeer zugeben, Deckel aufsetzen, ca. 1 Stunde weich schmoren, immer wieder Brühe zugeben. Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kohlrabi schälen und in hübsche Formen schneiden. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und würfeln. Den Nudelteig ausrollen, einige Kohlrabiblätter und Kerbel dazwischen legen, noch einmal ausrollen, zu Bandnudeln schneiden. Schalottenwürfel in 1 EL Butter andünsten, Kohlrabi zugeben, mit Salz und Muskat würzen, am Ende einen Teil der feingeschnittenen Blätter zugeben. Champignons vierteln, in Butter anbraten. Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Das Gulaschfleisch ausstechen und zu den Champignons geben. Den Fond pürieren, passieren, evtl. mit Butter montieren, zum Fleisch geben und nochmal abschmecken. Mit den Bandnudeln und den Kohlrabi servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. April 2014