

# Saftiges Rinder-Gulasch mit Petersilien-Semmel-Knödeln

**Für 4 Personen**

**Für das Gulasch:**

1,2 kg Rindergulasch	800 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 EL Butterschmalz	2 EL Tomatenmark	1-2 EL Edelsüß-Paprika
200 ml Spätburgunder	1 L Fleischbrühe	1/2 Chilischote
2 Lorbeerblätter	1 TL Kümmel	1 EL getrockneter Majoran
Salz, Pfeffer, Muskat		

**Für die Semmelknödel:**

1 Zwiebel	4 Semmeln vom Vortag	2 EL Butter
120 ml Milch	2 Eier	1 EL gehackte Petersilie
Muskat, Salz		

Für das Gulasch:

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Fleisch abspülen und trockentupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem ofenfesten Schmortopf erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun braten. Fleisch zugeben und kräftig anbraten. Tomatenmark und Edelsüß-Paprika unterrühren. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Chilischote entkernen und fein hacken. Mit Knoblauch, Lorbeer, Kümmel und Majoran zum Gulasch geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gulasch abgedeckt, im heißen Backofen ca. 1 Stunde schmoren.

Für die Semmelknödel:

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und fein würfeln. Semmeln in Würfel schneiden. 50 g davon in 1 EL Butter goldbraun rösten. Herausnehmen. Milch erwärmen. Geröstete und übrige Brotwürfel mischen, in eine Schüssel geben und mit der Milch begießen. Etwa 15 Minuten einweichen. Eier, Zwiebelwürfel und Petersilie mit dem eingeweichten Brot mischen. Mit Muskat und Salz würzen. Die Masse ca. 40 Minuten ziehen lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Brotmasse, mit angefeuchteten Händen, etwa tennisballgroße Klöße formen. Ins siedende Salzwasser geben und gar ziehen lassen. (Vorher am besten einen Probekloß garen; ist der Probekloß zu weich, noch etwas Mehl oder Grieß unter die Masse kneten. Ist er zu fest, etwas Milch unterrühren). Übrige Butter schmelzen. Fertig gegarte Klöße herausnehmen und abtropfen lassen. Mit der flüssigen Butter beträufeln. Gulasch aus dem Ofen nehmen, abschmecken und mit den Klößen anrichten. Dazu passt Blattsalat.

Sören Anders 07. Januar 2013