

# Thüringer Klöße mit Gulasch

## Für 4 Portionen

### Gulasch:

500 g Rindfleisch	500g Schweinefleisch	3 große Zwiebeln
100 g Speck	4 EL Tomatenmark	1 Rotwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	5 EL Speiseöl
1 Prise Kümmel	200 ml Rinderbrühe	

### Klöße:

30 Kartoffeln	500 g Sauerkraut	1 Stück Butter
200 ml Gemüsebrühe	1 Sekt oder Weißwein	1 Bund Petersilie

### Fleisch mit Speck und Tomatenmark anbraten und ablöschen:

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, dann Fleischstücke hinzugeben und anbraten. Eine handvoll Speck dazugeben. Anschließend 2 Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein und etwas Rinderbrühe ablöschen und köcheln lassen.

### Zwiebelsud herstellen und zum Fleisch geben:

In einer Pfanne Speck und Zwiebeln anbraten und würzen. Den Sud zu dem Fleisch hinzugeben und kräftig umrühren. (der Anteil von Fleisch und Zwiebeln liegt bei 2:1).

(Unterschied zwischen Gulasch und Ragout: beim Gulasch wird zuerst das Fleisch angebraten und dann die Zwiebeln, beim Ragout zuerst die Zwiebeln, dann das Fleisch).

### Klöße und Sauerkraut:

20 rohe Kartoffeln reiben und in einem Leinensack oder Tuch auspressen, bis kein Wasser mehr rauskommt. 10 gekochte Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und zerstampfen. Anschließend alles vermischen und zu Klößen formen.

Wasser erhitzen, etwas Salz und einige Zwiebelhälften dazugeben. Klöße ins Wasser geben. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen Herd ausmachen und Klöße ziehen lassen (nach ca. 15-20 min einen Kloß prüfen, ob er durch ist).

Die Klöße vor dem Servieren in einen Behälter mit Tüchern geben, damit das Wasser aufgefangen wird.

Butter in der Pfanne braun werden lassen und durch eine Filtertüte oder Küchenpapier in einen Topf geben. Petersilie hinzufügen. Mit der durchgelaufenen Flüssigkeit werden die Klöße bestrichen.

Das Sauerkraut 20 min kochen und 0.2 l Sekt (oder Weißwein) und Gemüsebrühe dazugeben.

Frank Rosin am 17. Juli 2014