

Rinder-Gulasch mit Speck-Knödeln

Für vier Personen

Gulasch:

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 kg Rindfleisch	1 kg Zwiebeln
1 Schote Paprika, rot	2 EL Öl	1 EL Tomatenmark
1 l Hühnerbrühe	2 Zehen Knoblauch	1 TL Kümmelsamen
1 TL Majoran	0,5 EL Paprikapulver	Salz, Chilipulver, mild

Knödel:

0,5 Zwiebel	200 g Bauchspeck	1 – 2 EL Öl
300 g Semmeln	400 ml Milch	4 Eier, M
0,25 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz	Muskatnuss

Anrichten:

2 Eier	8 Cornichons
--------	--------------

Gulasch:

Einen Teelöffel Schale der Zitrone abreiben. Das Rindfleisch von Fett und groben Sehnen befreien und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und quer in Streifen schneiden. Die Paprikaschoten entstrunken, entkernen, mit Hilfe eines Sparschälers die Schale entfernen und die Paprikastücke in gleich große Rauten schneiden. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Rindfleischwürfel darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas mitdünsten. Die Rindfleischwürfel wieder in den Schmortopf geben, Paprikarauten zugeben und die Brühe angießen. Das Fleisch sollte gerade bedeckt sein. Den Deckel so auf den Schmortopf auflegen, dass ein Spalt offen bleibt, und das Gulasch bei milder Hitze vier Stunden schmoren, aber nicht kochen lassen. Nach zweieinhalb Stunden den Deckel abnehmen. Für das Gulaschgewürz den Knoblauch schälen und mit Kümmel, Majoran und Zitronenschale fein hacken. Das Paprikapulver mit wenig Wasser glatt rühren. Am Ende der Garzeit das angerührte Paprikapulver und das Gulaschgewürz in das Gulasch rühren. Fünf bis zehn Minuten ziehen lassen und das Gulasch mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Knödel:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl knusprig braun braten. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd ziehen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Zwiebeln mit Speck und geschnittener Petersilie hinzufügen und das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten. Vier Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Knödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa drei Zentimetern Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht. Die Knödelrollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben schneiden

Anrichten:

Die Eier hart kochen. Das Gulasch auf Tellern verteilen, den Semmelknödel darauf anrichten und mit Eierspalten und Cornichons garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. Dezember 2012