

Gulasch mit Servietten-Knödeln und Spitzkohl

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

1 kg Rindfleisch	1 kg Zwiebeln	0.5 Knolle Knoblauch
2 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark	1 EL Paprikapulver
1 EL Majoran	2 Lorbeerblätter	100 ml Balsamico
1 TL Kümmel	200 ml Brühe	Salz

Für die Knödel:

6 Brötchen	1 Zwiebel	100 g durchw. Speck
250 ml Milch	1 Bund Petersilie	2 Eier
1 Prise Muskatnuss	Salz	1 EL Butter

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 EL Butterschmalz	500 ml Orangensaft
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Ingwer	Salz

Für das Gulasch: Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einem Bräter oder Topf erhitzen. Die Zwiebeln hinzufügen und bei mäßiger Hitze einige Minuten schmoren, bis sie hellbraun, saftig und weich sind.

Knoblauch, Tomatenmark, Paprikapulver, Majoran, Lorbeerblätter und Balsamico hinzufügen und alles gut vermischen. Das Fleisch mit Salz würzen und mit der Zwiebelmasse vermengen. 1 kleinen Schuss Wasser oder Brühe hinzufügen, den Topf verschließen und das Gulasch bei mäßiger Hitze 2 Stunden schmoren. Dabei immer wieder umrühren und mehrmals kleine Mengen Wasser angießen. Das Gulasch sollte nicht in zu viel Flüssigkeit, sondern im Zwiebel-Gewürz-Sud schmoren.

Für die Knödel: Die Brötchen in haselnussgroße Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel und Speck fein würfeln, die Petersilie hacken.

Speck und Zwiebeln in Butterschmalz 2-3 Minuten bei mäßiger Hitze dünsten und unter die Brotstücke mischen. Die Milch leicht erwärmen und über die Brotstücke gießen. Die Petersilie hinzufügen und die Masse vorsichtig vermengen. Alles 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier verquirlen, zur Brotmasse geben und alles mit den Händen gut verkneten. Dabei mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Alufolie in 4 etwa 30 cm lange Stücke teilen und mit weicher Butter bepinseln. Es sollte zu allen Seiten noch ein großzügiger Rand bleiben.

Die Brotmasse auf die Mitte der Alublätter legen und jeweils zu Rollen formen. Die Folie einrollen, sodass die Serviettenknödel fest und wasserdicht verpackt sind. Die Päckchen in leicht siedendes Kochwasser legen und 20-25 Minuten ziehen lassen, dabei 1-2 Mal wenden.

Die Serviettenknödel aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden.

Die Knödelscheiben frisch gegart servieren oder in Butter goldbraun braten.

Für den Spitzkohl: Spitzkohl vierteln und den festen Strunk abschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kohlviertel leicht anbraten. Orangensaft und etwas Brühe hinzufügen. Sud und Spitzkohl mit frisch geriebenem Ingwer und Salz würzen. Den Kohl 15-20 Minuten schmoren lassen, dabei einmal wenden.

Anrichten: Das Gulasch auf Teller verteilen und die Knödelscheiben dazulegen. Den Spitzkohl getrennt auf einem Teller servieren.

Rainer Sass am 02. Februar 2020