



WIENER SAFTGULASCH (RINDSGULASCH) MIT SEMMELKNÖDELN

Für die Knödel:

500 g Semmelwürfel/trockenes Brot (= ca. 9 Stück)
500 ml Milch
50 g Butter
1 große Zwiebel
4 Eier
2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, uvm.)
Salz, Pfeffer

Fürs Gulasch:

1 kg Gulasch vom Rind (in Würfel geschnitten)
1 kg Zwiebeln (= ca. 4 große)
50 g Butterschmalz oder Öl
800 ml Gemüfefond
3-4 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2-4 Lorbeerblätter
1 TL Rosmarinzweige

1,5 EL Mehl und 150 g Sauerrahm **oder** 150 ml Wasser

Zubereitung:

Knödel:

1. Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Milch und Butter zusammen erwärmen und über die Würfel gießen.
2. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter oder Öl anbraten, bis sie eine hellbraune Farbe annehmen. Danach kurz abkühlen lassen und zu den Semmelwürfeln geben.
3. Die Eier mit den Kräutern verquirlen und ebenfalls zu den Würfeln geben. Die Masse salzen und pfeffern und ungeknetet ca. 15 min stehen lassen, damit die Milch gut ziehen kann.
4. Danach mit den Händen gut durchkneten und gleich große Knödel formen. Die Knödel für ca. 10 min im Kühlschrank stehen lassen, damit sie etwas fester werden. So zerfallen sie euch garantiert nicht.
5. Einen Topf mit Wasser (so viel, dass die Knödel darin schwimmen können und den Boden nicht berühren) zum Kochen bringen, die Hitze um ein Drittel reduzieren und die Knödel für ca. 10-15 min darin kochen.
6. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.





WIENER SAFTGULASCH (RINDSGULASCH) MIT SEMMELKNÖDELN

Gulasch:

1. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Gulaschwürfel darin gut anbraten. Nicht das ganze Fleisch auf einmal hineingeben, sondern portionsweise.
2. In einer großen Pfanne etwas Butter erwärmen und die in Würfel geschnittenen Zwiebel darin glasig anbraten. Danach die Zwiebel zum Fleisch hinzufügen.
3. 3-4 EL Tomatenmark unterrühren (wenn ihr einen intensiveren Geschmack wünscht, gebt ihr das Tomatenmark gleich zum Fleisch und danach erst die Zwiebel).
4. Fleisch und Zwiebel mit Gemüfefond ablöschen, die Lorbeerblätter und den Rosmarin hinzufügen, mit einem Deckel zudecken, kurz aufkochen und dann für 1,5 h bei mittlerer Hitze (ich verwende Stufe 4 von 9) kochen.
5. Nach etwa der Hälfte der Zeit kontrollieren, wie viel von der Flüssigkeit verkocht ist. Ihr könnt dann noch bei Bedarf ca. 200 ml heißes Wasser oder Fond hinzufügen.
6. Das Gulasch ist fertiggekocht, wenn das Fleisch auf der Gabel fast von selbst zerfällt.
7. Danach vermischt ihr den Sauerrahm mit dem Mehl (oder ihr verwendet Wasser statt Sauerrahm), gebt 2 EL vom Gulaschsaft dazu und rührt um. Erst dann kommt das Sauerrahmgemisch unter Rühren in das Gulasch.
8. Zum Schluss würzt ihr das Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach eurem Geschmack. Ihr könnt auch noch verschiedene frische Kräuter dazugeben und fertig ist es. Zusammen mit den Knödeln anrichten.

Dazu passt: Rotkraut gekocht mit ein paar kleinen Apfelwürfeln und als Abrundung Pfirsichhälften mit Preiselbeermarmelade im Kern. wenn ihr das Gefühl habt, die



GOVEDI GULAŠ SA KNEDLAMA OD ZEMIČKI

Za knedle:

500 g suhog bijelog kruha narezanog na sitne kockice
(= ca. 9 zemički)
500 ml mlijeka
50 g putera
1 velika glavica crvenog luka
4 jaja
2 kašike svježeg ili zamrznutog začinskog bilja (peršun,
vlasac, itd.)
so, biber



Za gulaš:

1 kg govedine za gulaš (na kocke izrezana - vrat, leđa ili miješano)
1 kg crvenog luka (= ca. 4 velike glavice)
50 g putera ili ulja
800 ml juhe od povrća
3-4 kašike koncentrata od rajčice
so, biber, crvene mljevene paprike
2-4 lovorova lista
1 kašičica ružmarina
1,5 kašika brašna i 150 g kiselog vrhnja **ili** 150 ml vode

Priprema:

Knedle:

1. Kockice suhog kruha stavite u veću zdjelu. Mlijeko i puter zagrijte skupa i sipajte preko kockica.
2. Ogulite crveni luk i ispržite ga na malo putera ili ulja dok ne dobije zlatno žutu boju. Ostavite luk nekoliko min. da se ohladi pa ga dodajte u kockice od kruha.
3. Jaja i začinsko bilje dobro promiješajte i također dodajte u smjesu od kruha. Ne miješanu smjesu začinite solju i biberom i ostavite da stoji 15 min da mlijeko što bolje upije u kruh.
4. Zatim smjesu dobro premijesite, ruke malo smočite vodom i vadite otprilike iste porcije smjese i formirate kugle. Formirane knedle stavite u frižider na 10 min. Tako vam se definitivno neće raspasti.
5. U lonac srednje veličine stavite toliko vode da knedle mogu u njemu plivati bez da dodiruju dno. Prokuhajte vodu pa smanjite za trećinu. Knedle stavljajte u vodu i kuhajte ca. 10-15 min. Izvadite ih skupljačom i ocijedite.



GOVEDI GULAŠ SA KNEDLAMA OD ZEMIČKI

Gulaš:

1. U velikom loncu zagrijte puter, postepeno dodajte meso i kockice mesa ispržite.
2. U većoj tavi zagrijte malo putera i ispržite sitno nasjeckani luk. Zatim luk dodajte u meso i promiješajte.
3. 3-4 kašike koncentrata od rajčice pomiješajte u meso (ako želite intenzivniji ukus, stavite prvo koncentrat pa luk).
4. Zatim u meso sipate juhu od povrća, stavite lovorove listove i ružmarin.
5. Sve promiješajte dobro, stavite poklopac, kratko prokuhajte pa smanjite vatru na polovinu (ja koristim 4 stepena od 9) i kuhajte gulaš 1,5 h.
6. Nakon polovine vremena kontrolišete koliko se vode ukuhalo. Sad možete po potrebi dodati još 200 ml vode ili juhe.
7. Gulaš je gotov kad se meso na viljušci skoro samo raspada.
8. Zatim pomiješajte brašno i kiselo vrhnje u posebnoj posudi (a možete i vodu umjesto kiselog vrhnja). Iz gulaša uzmite 2 kašike, dodajte u mješavinu brašna i promiješajte dok nestanu grudvice. Zatim zapršku miješajući sipate u gulaš.
9. Gulaš začinite solju, biberom i crvenom paprikom u prahu (slatka i/ili ljuta po ukusu). Možete po želji dodati i razno začinsko bilje (peršun, vlasac, itd.) Vaše fantastično jelo je spremno, ostaje vam još da ga servirate sa knedlama.

Savjet: Uz gulaš vam preporučujem da servirate crveni kupus kuhan sa kockicama od jabuke i polovice breskve iz konzerve sa marmeladom od brusnice u sredini.