

Gulasch mit Wirsing und Knödel



Rezept: 0095

Liste: 9.4.7. Hauptspeise mit Rindfleisch

Kategorie:

Rind, Gemüse, Kartoffeln,

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Für das Gulasch Schalotten im großen Topf mit Butterschmalz anbraten. Nun das gewürfelte Rinderfleisch (2 cm) zugeben und für gut 7 Minuten mit anbraten. Das Tomatenmark untergerührt ebenfalls mit anbraten. Das Tomatenmark sollte das Fleisch umschließen aber nicht dunkel werden. Mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen und gut einreduzieren lassen. Nun den restlichen Wein zugeben und noch mal einreduzieren. Danach den Rinderfond angießen. Den Knoblauch, Zitronenabrieb, Majoran, Paprikapulver, Balsamico und Cayennepfeffer unterheben und alles für 60 Minuten im geschlossenen Topf bei kleinerer Temperatur köcheln lassen. Nun das Fleisch mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken. Die Pilze zugeben und nochmals für 60 Minuten bei kleinerer Temperatur im geschlossenen Topf weitergaren, oder bis der gewünschte gar Grad erreicht ist.

Für die Klöße die Kartoffeln schälen 400 g in Salzwasser weichkochen. 300 g fein reiben und in einem Sieb gut ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Beide Kartoffeln Massen mit Salz und Kartoffelstärke in einer Schüssel mischen. Mit feuchten Händen 8 Knödel formen und diese in nicht mehr kochenden Salzwasser 10 - 15 Minuten gar ziehen lassen. Schwimmen die Klöße oben, sind sie fertig.

Den Wirsing putzen, in 8 Spalten schneiden dabei etwas vom Struck entfernen aber nur so viel, dass die Spalten zusammenhalten. Den Kohl nebeneinander in einer großen Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Dabei mit Zitrone Abrieb, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Bei ausreichender Bräunung nur noch warmhalten.

Zutatenliste für 4 Personen

Für das Gulasch

500 g Rinderschulter

400 ml Rinderfond

400 g Pilze, gemischt grobe Stücke

200 g Schalotten, fein gewürfelt

200 ml trockener Rotwein

40 g Tomatenmark

3 EL Butterschmalz

1 - 2 Knoblauchzehe, gehackt

1 - 2 TL Zitronenabrieb Bio

2 TL Paprikapulver, edelsüß

1 El Balsamico, rot

1/2 TL Majoran, getrocknet

1 Msp. Cayennepfeffer

Salz, Pfeffer und Zucker

Für die Klöße

700 g Kartoffeln

80 g Kartoffelstärke

½ TL Salz

Für den Kohl

1 kg Wirsingkohl

1 Zitrone, Bio

Olivenöl

Muskat

Salz und Pfeffer