



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Butterzartes Rahmgulasch mit Serviettenknödel



Zutaten:

für das Gulasch:

- 1 kg Rindergulasch
- 3 Zwiebeln, groß
- 1 Knoblauchzehe
- 600ml Rinderbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Paprikapulver süß
- 1 TL Kümmel
- 125ml Sahne
- Butterschmalz, zum anbraten

für die Serviettenknödel:

- 250g Knödelbrot
- 125ml Milch
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 1/2 Bund Petersilie
- Pfeffer

Zubereitung Gulasch:

Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln auf mittlerer Stufe für ca. 15 Minuten anschwitzen lassen. Immer mal wieder mit einem Kochlöffel umrühren, damit die Zwiebeln nicht anbrennen.

In der Zwischenzeit das Rindergulasch in mundgerechte Stücke schneiden - falls noch nicht vom Metzger erledigt.

Das Tomatenmark zu den Zwiebeln geben, gut untermischen und kurz anschwitzen lassen. Die Rinderbrühe hinzugießen. Paprikapulver und Kümmel unterrühren. Zu guter Letzt das Rindfleisch dazugeben. Deckel schließen. Gulasch auf mittlerer Stufe für mindestens 3 Stunden sanft köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren das Gulasch erneut auf kleiner Stufe erhitzen. Sahne leicht aufschlagen und in das Gulasch einrühren. Sauce ggf. mit Mehlschwitze oder Speisestärke eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Achtet darauf, dass das Fleisch während des Garvorgangs stets mit Brühe bedeckt ist - dann bleibt es schön saftig. Am besten bereitet man das Gulasch am Vorabend zu, dann kann es über Nacht durchziehen und schmeckt am nächsten Tag noch besser!

Zubereitung Serviettenknödel

Milch lauwarm erhitzen und über das Knödelbrot gießen. Mit einem Geschirrtuch bedecken und für ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Zum Knödelbrot die Eier, Petersilie sowie Salz und Pfeffer geben und mit den Händen zu einer Masse verkneten. Zwei Bahnen Frischhaltefolie auslegen und Knödelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Mit den Händen zu je zwei Rollen mit einer Länge von ca. 15 cm formen. Tipp: Das funktioniert am besten mit angefeuchteten Händen.

Anschließend fest in Frischhaltefolie einwickeln. Damit beim garen später kein Wasser eintritt, die Serviettenknödel noch einmal zusätzlich mit einer Lage Alufolie umwickeln.

Einen Topf mit Wasser zum köcheln bringen und die Knödel für ca. 25 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, Knödel von der "Verpackung" befreien und in Scheiben schneiden.

Zusammen mit dem Rahmgulasch auf Tellern anrichten.