

## Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 26.02.2025

Gulasch mit Karotten, roten Zwiebeln und Semmelknödeln

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für das Gulasch

1,2 kg Gulasch (gemischt, halb Schwein halb Rind, aus Schulter oder Nacken)  
 600 g Zwiebeln, rot  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Stück Ingwer, ca. 10 g  
 40 g Butterschmalz  
 40 g Tomatenmark  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 20 g Paprikapulver, rosenscharf  
 3 Pimentkörner, zerstoßen  
 2 Lorbeerblätter  
 3 TL Oregano, getrocknet  
 200 ml Rotwein, trocken (alternativ 180 ml Johannisbeer- oder Rote-Bete-Saft und 20 ml Essig)  
 400 ml Rinder- oder Gemüsesfond  
 400 g Karotten  
 1 Bund Petersilie

#### Für die Semmelknödel

200 g Brötchen vom Vortag  
 1 Zwiebel  
 4 EL Butter  
 150 ml Milch, ca.  
 2 Eier (Größe M)  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Muskat



### Zubereitung:

1. **Für das Gulasch** das Fleisch etwa 3-4 cm groß würfeln (falls Fleisch am Stück gekauft wird) und beiseite stellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben oder hacken.
3. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise, etwa 3-5 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
4. Anschließend Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, im Bratfett, bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5-10 Minuten glasig dünsten.
5. Tomatenmark zu den Zwiebeln in den Bräter geben und kurz rösten. Fleisch untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver kräftig würzen. Piment, Lorbeerblätter und Oregano unterrühren.
6. Dann den Wein oder Saft-Essig-Mischung angießen und etwas einköcheln.
7. Anschließend so viel Brühe zugeben, dass das Fleisch gerade knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Gulasch zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden (je nach Fleischbeschaffenheit auch etwas länger) weich schmoren. Während des Garens weitere Brühe nachgießen, sodass das Fleisch stets saftig im Fond schmoren kann.
8. Inzwischen die Karotten schälen, abbrausen, trocknen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.



9. Karotten zum Gulasch geben aufkochen und bei kleiner Hitze weitere 30-40 Minuten schmoren.

10. **Für die Knödel** Brötchen in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

11. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Milch unterrühren.

Alles über die Brötchen gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

12. Eier mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse mit feuchten Händen zu tischtennisballgroßen Bällchen formen (alternativ, die Masse zu ein oder zwei Rollen formen, in Backpapier wickeln. Backpapier an den Enden zusammendrehe. Garen, anschließend auswickeln und in Scheiben schneiden). In reichlich kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

13. Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und etwas abtropfen lassen

14. Die übrige Butter in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Knödel darin schwenken.

15. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Zum Gulasch geben. Gulasch mit den Knödeln anrichten und servieren.

**Tipp:** Wer mag kann natürlich für das Gulasch auch nur Rind- oder Schweinefleisch verwenden. Auch gut mit Lammfleisch. Falls noch etwas Säure fehlt, beim Gulasch evtl. noch mit etwas Zitronensaft und -schale abschmecken