

Pörkölt nokedlivel

180—190 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

1 kg	Borjúlábszár vagy borjúnyak
1 kg	Vöröshagyma
2 ek.	Sertészsír
3 ek.	Paprika, édes
	Tengeri só, durva szemű
	Víz, szükség szerint

A nokedlihez

500 g	Liszt
3	Tojás
300 ml	Tej
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Szerecsendió, egész
1 csipet	Feketebors, egész

Elkészítés

1. Vágjuk apróra a marhahúst, és öblítsük le.
2. Eközben egy magas falú lábasban pirítsuk meg zsírban a csíkokra vágott hagymát, keverjük bele az édesnemes paprikát, adjuk hozzá a marhahúst, majd ízesítsük sóval, és lefedve főzzük puhára.
3. Időnként adjunk hozzá szükséges mennyiségű vizet, hogy ne égjen oda.
4. A nokedlihez keverjük össze a lisztet, a tejet, a tojást és a fűszereket, hogy sima tésztát kapjunk.
5. Szaggassunk nokedlit deszkával és késsel, vagy nokedliszaggatóval, és tegyük forrásban lévő sós vízbe. Egy-két perces főzést követően vegyük ki a nokedlit a vízből, majd alaposan öblítsük le hideg vízzel, és tegyük egy tálba.
6. Miután a pörkölt megfőtt, vegyük le a fedőt és rövid ideig pirítsuk. Tálaljuk nokedlivel.