



Телешки гулаш с маслени кнедли

🕒 120–180 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За телешкия гулаш

700 g	Говеждо за задушаване (телешки джолан)
700 g	Лук
3 с.л.	Свинска мас
1 с.л.	Доматено пюре
2	Скилидки чесън
2 с.л.	Оцет
500 ml	Вода
1 ч.л.	♦ Машерка, ронена
3 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
1 ч.л.	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Черен пипер, млян

За маслените кнедли

400 g	Брашно
2	Яйца
40 g	Масло
300 ml	Мляко
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно

За заливката

1	Целина, малка
80 ml	Зехтин
1	Връзка пресен магданоз

- 1 Нарежете лука на ситно. Загрейте свинската мас в голям тиган и запържете лука на слаб огън за 30 минути до златисто.
- 2 Свалете от котлона, добавете сладкия червен пипер, незабавно деглазирайте с оцета и изсипете 300 мл вода. Похлупете с капак и задушете на тих огън за 30 минути.
- 3 Обелете и нарежете чесъна на едро. Нарежете месото на малки парчета и го добавете към мекия лук заедно с чесъна, доматиеното пюре и машерката. Покрийте и задушете за 2 – 3 часа на умерен огън. Добавете морска сол и млян черен пипер на вкус. Постепенно изливайте останалата вода, докато ястието продължава да се готви. Месото винаги трябва да бъде покрито с течност.
- 4 За да направите маслените кнедли: Оставете подсолена вода да заври в голям съд. Разтопете маслото в тиган или на водна баня.
- 5 Добавете брашното в купа заедно с щипка морска сол и смляно индийско орехче, след което разбъркайте. Добавете яйцата и разтопеното масло. Добавете млякото при непрекъснато бъркане, докато се образува гъста консистенция. Ако е необходимо, добавете още мляко.
- 6 Оформете сместа за кнедли на малки топченца и сложете във вряща вода. Кнедлите са готови, когато изплуват на повърхността. Отцедете и добавете в купа с приблизително 1 супена лъжица масло. Разбъркайте добре, за да предотвратите слепването на кнедлите.
- 7 За да направите топинга с целина: Обелете целината, рендосайте я и запържете в загрято олио, докато стане хрупкава.
- 8 Сервирайте гулаша с кнедли, гарнирайте с останалата целина и прясно нарязан магданоз и се насладете.

