

Гуляш из говядины со сливочными клецками

120—180 Мин.

Способ приготовления

1. Мелко нарежьте лук. Расплавьте сало в большой сковороде и обжаривайте лук на слабом огне в течение 30 минут до золотистого цвета.
2. Снимите с огня, добавьте сладкую паприку, дегласируйте уксусом и налейте 300 мл воды. Накройте крышкой и тушите на медленном огне 30 минут.
3. Очистите и порежьте чеснок. Нарежьте мясо на кусочки размером 3–4 см и добавьте к мягкому луку вместе с чесноком, томатным пюре, измельченным тмином и сушеным майораном. Накройте крышкой и тушите на среднем огне 2–3 часа. Добавьте по вкусу морскую соль и молотый перец. По мере приготовления постепенно подливайте оставшуюся воду. Мясо всегда должно быть покрыто водой.
4. Сливочные клецки: Доведите подсоленную воду до кипения в большой сковороде. Растопите сливочное масло в маленькой сковороде.
5. Добавьте в миску муку с щепоткой морской соли и молотым мускатным орехом, перемешайте. Добавьте яйца и растопленное сливочное масло. Добавьте молоко, постоянно помешивая, до консистенции ру. При необходимости добавьте больше молока.
6. Нарежьте тесто для клецок с помощью специального ножа прямо в кипящую воду. Как только клецки всплывут на поверхность, они готовы. Слейте воду и добавьте в миску примерно 1 ст. л. сливочного масла. Хорошо перемешайте, чтобы клецки не слиплись.
7. Сельдерей для сервировки: Очистите сельдерей, нарежьте его очень тонкими ломтиками с помощью овощерезки или ножа и обжарьте в горячем масле до хрустящей корочки.
8. Подавайте гуляш с клецками, украсив остатками сельдерея и нарезанной свежей петрушкой.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Гуляш из говядины

700 г	Говядина для тушения (говяжья голяшка)
700 г	Лук
3 ст. л.	Сало
1 ст. л.	Томатное пюре
2	Зубчики чеснока
2 ст. л.	Уксус
500 мл	Вода
1 ч. л.	Тмин семена
1 ч. л.	Майоран измельченный
3 ст. л.	Красный перец Паприка сладкая молотая
1 ч. л.	Соль морская
1 ч. л.	Перец черный молотый

Сливочные клецки

400 г	Мука грубого помола
2	Яйца
40 г	Сливочное масло
300 мл	Молоко
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек

Топпинг

1	Сельдерей небольшой
80 мл	Оливковое масло
1 д	Пучок свежей петрушки