



Ингредиенты 4 Порции 🖊 = Kotányi Produkte

Гуляш из говядины

700 г Говядина для тушения (говяжья голяшка)

700 г Лук

3 ст. л. Сало

Томатное пюре 1 ст. л.

Зубчики чеснока 2

2 ст. л. Уксус

500 мл Вода

1 ч. л. **№** Тмин семена

1 ч. л. **№** Майоран

измельченный

3 ст. п. 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 r Сливочное масло

300 мл Молоко

♦ Соль морская 1 шепотка

1 щепотка Перец черный горошек

Топпинг

Сельдерей небольшой

80 мл Оливковое масло

1д Пучок свежей петрушки

Гуляш из говядины со сливочными клецками



Способ приготовления

- Мелко нарежьте лук. Расплавьте сало в большой сковороде и обжаривайте лук на слабом огне в течение 30 минут до золотистого цвета.
- Снимите с огня, добавьте сладкую паприку, дегласируйте уксусом и налейте 300 мл воды. Накройте крышкой и тушите на медленном огне 30 минцт.
- 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 оставшиюся воду. Мясо всегда должно быть покрыто водой.
- Сливочные клецки: Доведите подсоленнию воду до кипения в большой сковороде. Растопите сливочное масло в маленькой сковороде.
- 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.
- Нарежьте тесто для клецок с помощью специального ножа прямо в кипящию 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.
- Сельдерей для сервировки: Очистите сельдерей, нарежьте его очень тонкими ломтиками с помощью овощерезки или ножа и обжарьте в горячем масле до хрустящей корочки.
- Подавайте гуляш с клецками, украсив остатками сельдерея и нарезанной свежей петрушкой.



