

Rindsgulasch mit Butternockerl

120—180 Min

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden. Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze für 30 Minuten goldgelb rösten.
2. Topf vom Herd nehmen, Paprika edelsüß unterrühren und sofort mit Essig ablöschen und mit 300 ml Wasser aufgießen. Zugedeckt für 30 Minuten weich dünsten.
3. Knoblauch schälen und grob hacken. Fleisch in 3-4 cm große Stücke schneiden und mit Knoblauch, Tomatenmark, gemahlenem Kümmel sowie gerebelten Majoran zu den weichen Zwiebeln geben. Zugedeckt für 2-3 Stunden bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Übriges Wasser nach und nach während der gesamten Garzeit dazugießen. Das Fleisch soll dabei immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.
4. Für die Butternockerl gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
5. Mehl, eine Prise Meersalz und gemahlene Muskatnuss in eine Schüssel geben und verrühren. Eier und geschmolzene Butter hinzufügen. Unter ständigem Rühren die Milch hinzufügen, bis ein nicht zu fester Teig entsteht. Bei Bedarf etwas mehr Milch beifügen.
6. Nockerlmasse portionsweise durch eine Nockerlhobel direkt ins siedende Wasser tropfen lassen. Die Nockerl sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Abschöpfen und in eine Schüssel mit ca. 1 EL Butter geben. Vermischen, um zu vermeiden, dass die Nockerl zusammenkleben.
7. Für das Sellerie-Topping die Sellerieknolle schälen und mit einem Gemüsehobel in ganz feine Julienne-Streifen hobeln (kann auch mit einem Messer hauchdünn geschnitten werden) und in heißem Öl knusprig frittieren.
8. Gulasch mit Nockerl anrichten, mit einem Sellerienest und frisch gehackter Petersilie garnieren und genießen.



VIDEO
Zwiebeln schneiden leicht gemacht

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Rindsgulasch

700 g	Rindsgulaschfleisch (Wadschinken)
700 g	Zwiebel
3 EL	Schweineschmalz
1 EL	Tomatenmark
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Essig
500 ml	Wasser
1 TL	Kümmel gemahlen
1 TL	Majoran gerebelt
3 EL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Butternockerl

400 g	Griffiges Mehl
2	Eier
40 g	Butter
300 ml	Milch
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für das Topping

1 Stk.	Kleine Knolle Sellerie
80 ml	Olivenöl
1	Bund frischer Petersilie

