

Kochcreme – Rahmgulasch mit Semmelknödeln

Zubereitungszeit: 220 Minuten

Zutaten für 4 Person

Niveau: mittel

Zutaten:

Für das Gulasch:

3 große Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 kg Rindergulasch

2 EL Butterschmalz

2 EL Tomatenmark

600 ml Rinderbrühe

3 EL Paprikapulver, edelsüß

150 ml Weihenstephan Kochcreme 7 %

Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

8–10 helle Brötchen vom Vortag

ca. 100 ml lauwarme Weihenstephan Haltbare Milch 3,5%

1/2 Bund glatte Petersilie

3 Eier, Größe M

1 TL Salz

1/4 TL Muskatnuss, frisch gerieben

2–3 EL Mehl

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides fein würfeln.

2. Anschließend das Fleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwa 3–4 cm große Würfel schneiden.

3. In einem mittelgroßen Bräter das Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. anschwitzen lassen. Immer wieder mit einem Kochlöffel umrühren, damit die Zwiebeln und der Knoblauch nicht anbrennen.

4. Das Tomatenmark zugeben, gut untermischen und kurz mitrösten. Dann mit der Rinderbrühe ablöschen und mit Paprikapulver würzen. Nun das Fleisch in den Bräter geben, alles gut durchrühren und zugedeckt etwa 3 Std. bei kleiner Hitze schmoren lassen. Gegebenenfalls zwischendurch etwas Brühe nachgießen, damit das Fleisch durchgehend mit Flüssigkeit bedeckt ist.

5. Kurz vor dem Servieren das Gulasch erneut bei kleiner Hitze erwärmen und die Kochcreme in das Gulasch einrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

6. Für die Knödel die Brötchen entrinden (wenn die Rinde sehr hart ist, empfiehlt sich das) und in kleine Würfel schneiden. Würfel in eine ausreichend große Schüssel geben. Die lauwarme Milch darüber gießen (die Würfel sollten nur knapp bedeckt sein und nicht in der Milch schwimmen.) Nur so viel Milch zugeben, wie die Brotmasse aufnehmen kann. Zudecken und ca. 20 Min. ziehen lassen.
7. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
8. Eier, Petersilie, Salz und Muskatnuss zu den Brotwürfeln geben und alles einmal gut durchkneten. Nach und nach das Mehl zugeben (auch hier vorsichtig löffelweise, sonst wird die Masse zu trocken und zu mehlig).
9. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen und in einem großen Topf in ausreichend Salzwasser ca. 20 Min. sieden lassen (das Wasser soll nicht kochen).
10. Gulasch mit den Knödeln anrichten.