



GULASCH MIT SPITZPEPERONI UND KNÖDEL

Zutaten:

1 kg Rindsragout
2 EL Öl
2 Spitzpeperoni, halbiert
1,5 kg Zwiebeln, in Würfel geschnitten
1 EL Paprika edelsüss
2 Msp Chillipulver
1 Lorbeerblatt
etwas Knoblauchpulver
1/2 Weggli, zerzupft
1-1,5 Liter Gemüsebouillon
1 EL Tomatenpüree
etwas frischgemahlener Pfeffer
Salz zum Abschmecken
Knödel;
400 gr Weggli, in Würfeli
4 Eier
250 ml Milch
1 EL Petersilie
etwas Muskatnuss
wenig Öl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Ausserdem;
Klarsichtfolie und Bratenschnur



Zubereitung:

Für das Gulasch in einem Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch kurz anbraten. Die Zwiebeln mit dem Paprika, dem Chilli und dem Knoblauchpulver anschwitzen lassen. Nun die Gemüsebouillon zugeben, das alles gut bedeckt ist. Das Weggli zugeben und 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Nun die Peperoni zugeben und eine weitere halbe Stunde schmoren lassen. Jetzt das Fleisch, die Peperoni und 8-10 Esslöffel Zwiebeln rausnehmen und den Rest in der Pfanne zu einer Sauce pürieren. Alles wieder zur Sauce hineingeben, das Tomatenpüree zugeben und evtl mit der restlichen Bouillon verdünnen, falls sie zu dickflüssig ist.

Für die Knödel; die Weggli in eine Schüssel geben, die Eier und die Milch in einem Litermass verquirlen und über die Weggli giessen, umrühren und 20 min aufquellen lassen. Würzen und die Petersilie untermischen. Nun 8-10 Knödel formen, einzeln auf mit wenig Öl bestrichene Klarsichtfolie legen, oben zusammenbinden, damit es an einer Kelle befestigt werden kann. In einer hohen Pfanne das Wasser erhitzen, die Kelle mit den hängenden Knödel draufsetzen, damit sie im Wasserbad ziehen können. (10 -15 min auf mittlerer Stufe) Alles auf vorgewärmte Teller schön anrichten. Lässt sich gut vorbereiten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Pelinda K.

Eat, letters and deco

