



Speckknödel als Beilage zu Rindgulasch

Zubereitung:

Das Fleisch in ca 3x3 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Öl in einen flachen Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin anbraten, Zwiebel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weiterbraten bis die gesamte entstandene Flüssigkeit eingekocht ist.


Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben etwas weiter rösten dann mit dem Rotwein ablöschen.


Mit Wasser aufgießen (das gesamte Fleisch bedecken) und ca. 45min köcheln lassen.

Die fein gehackte Knoblauchzehe, Zitronenabrieb, Majoran und Kümmel dazugeben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Etwas Stärke in kaltem Wasser auflösen und das Gulasch damit binden.

In der Zwischenzeit die Speckknödel in ca. 2lt Salzwasser 10/18 min kochen aus dem Wasser nehmen und auf einen flachen Teller mit dem Rindgulasch servieren.

 90 Min.

 2 Pers.

Zutaten:

4 Speckknödel
 400g Rindfleisch für Gulasch (z.B: Schulter)
 200g Zwiebel
 100ml kräftigen Rotwein
 1 Ei Tomatenmark
 1 Knoblauchzehe
 1 TI Paprikapulver süß
 300ml Wasser
 1 TL Zitronenabrieb
 1 TI Majoran
 1 TI Kümmel
 Salz und Pfeffer
 Speisestärke
 etwas Öl zum anrösten