

Rezepte zur Sendung Deftiges Gulasch

vom 05.11.2016

echt gut!
Klink & Nett



Vincent Klink

Rindergulasch mit Röggenknöpfle

Für 4 Personen

Für das Gulasch

800 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kg Rindfleisch (aus der Wade
oder Schulter)
1/2 Bio-Zitrone
1 Msp. Kümmelsamen
2-3 Pimentkörner
5 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark
3 EL Paprikapulver, edelsüß
100 ml Rotwein
500 ml Rinderbrühe
etwas Salz, Pfeffer

Für die Roggenknöpfle

100 g Mehl (Type 405)
100 g Roggenmehl
6 Eier (Größe M)
Salz



Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und getrennt voneinander fein schneiden. Fleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zitrone heiß abbrausen und trocken tupfen. Etwas Schale abschneiden. Mit Kümmel und Piment hacken und mischen.

3. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Zwiebeln darin langsam andünsten, bis sie etwas Farbe genommen haben. Dann Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver untermischen. Mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.
4. Rinderbrühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschalenmischung würzen.
5. Fleischwürfel zugeben, Gulasch abgedeckt ca. 2,5 Stunden sanft schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist.
6. Inzwischen für die Roggenknöpfe Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier in die Mulde geben. Alles mit einem großen Kochlöffel vermengen (oder in einer Küchenmaschine) und zu einem glatten Teig verrühren. Teig abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
7. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
8. Teig portionsweise in ein Sieb geben. Die Tropfen fallen in das kochende Wasser. Ist der Teig zu dick behilft man sich mit einem Gummispatel und drückt den Teig durch die Löcher. Im kochenden Wasser anschließend mit einer Gabel umrühren, damit sie nicht zusammenkleben (es gibt auch eine spezielle Knöpfereibe, ein längliches Lochblech, über das ein viereckiges Behältnis geschoben wird. Der Teig wird durch die Löcher gedrückt und gleichzeitig abgeschnitten).
9. Die Knöpfe sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Evtl. kalt abrausen.
10. Dann das Fleisch mit einer Fleischgabel aus dem Sud heben. Den Sud solange einkochen, bis er eine dickliche Konsistenz hat.
11. Fleischwürfel wieder zugeben, nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung abschmecken.
12. Für die Knöpfe Butter in einer Pfanne erhitzen. Knöpfe darin schwenken. Mit dem Gulasch servieren.

Susanne Nett

Topinambur Gulasch mit Pilzen und Kräutern

Für 4 Personen

- 20 Topinambur-Knollen
- 1 große Zwiebel
- 500 g Champignons (weiß und braun)
- 1-2 Stiele Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 1/2 TL Currypulver
- 1/2 TL Majoranblättchen
- 600 ml Gemüsebrühe
- 50 g Sahne
- 200 g Basmatireis



Zubereitung:

1. Topinambur abbrausen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Champignons abbrausen, trocken tupfen und vierteln. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
3. In einer großen Pfanne 2 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen. Die Champignons darin anbraten. Thymian zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Vom Herd ziehen.
4. In einer zweiten Pfanne übriges Öl und 1 EL Butter erhitzen. Topinambur darin von allen Seiten anbraten. Zwiebel, Curry und Majoran zugeben und ebenfalls andünsten. Gemüsebrühe zufügen. Champignons zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles ca. 15 Minuten bissfest garen. Sahne dazu und noch etwas köcheln lassen.
5. Reis kalt abbrausen. Mit ca. 300 ml Wasser, Salz und übriger Butter bissfest garen.
6. Topinambur-Gulasch abschmecken. Mit dem Reis servieren. Dazu passt Feldsalat.