

Rezept Gulasch mit Klößen

Bei dem Rezept Gulasch mit Klößen kann das Gulasch bereits einen Tag zuvor zubereitet werden, so dass man es am nächsten Tag nur aufzuwärmen braucht.

Zutaten:

Zutaten für das Gulasch:

500 g Rinder-Gulasch

100 g gewürfelter Speck

2 Zwiebeln

30 g Butter

1 Karotte

1 Stück Knollen-Sellerie

4 EL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

Paprikapulver

Salz, Pfeffer

600 ml Rinderbrühe

300 ml Rotwein, trocken

1 TL Mehl

Für die Klöße:

500 g mehlig kochende Kartoffeln

etwa 50 g Mehl

2 Eigelb

Butter

Muskatnuss, Salz

Zubereitung:

Für das Gulasch mit Klößen die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

Die Karotte schälen, zusammen mit der Sellerie klein würfeln.

In einem großen Topf die Butter erhitzen, den Speck darin

auslassen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundum bräunen.

Das Fleisch anschließend aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

In dem verbliebenen Bratenfett die Zwiebelringe braun rösten, den Bratensatz mit etwas von der Rinderbrühe lösen, gut umrühren und das Fleisch wieder hinein geben. Das Fleisch nun mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen und schließlich den Knoblauch hinein pressen.

Das Tomatenmark unterrühren und das Ganze kurz anschwitzen lassen, anschließend das Gulasch mit der Rinderbrühe und dem Rotwein soweit auffüllen, um das Fleisch gerade eben zu bedecken.

Auf kleiner Stufe des Herdes nun für ungefähr 2 $\frac{1}{2}$ Stunden garen. Zwischendurch muss lediglich die Flüssigkeit überprüft und gegebenenfalls mit Brühe aufgefüllt werden.

Für die Klöße Kartoffeln ordentlich waschen und mit der Schale in reichlich Salzwasser gar kochen, dies dauert je nach Größe der Kartoffeln ca. 40 min.

Anschließend die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Mehl mit den Eiern, Muskatnuss und Salz mit einem Rührlöffel ordentlich unter die Kartoffelmasse mengen. Aus diesem Teig mit bemehlten Händen ca. 12 Klöße formen und diese auf ein bemehltes Brett legen.

In einem weiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße hineingeben. Es sollten immer nur soviel Klöße sein, dass diese sich noch im Wasser locker bewegen können.

In dem leicht siedenden Salzwasser die Klöße nun für 15 bis 20 min gar ziehen lassen. Nicht kochen lassen! Ansonsten zerfallen die Klöße.

Die fertigen Klöße mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Kurz vor Ende der Kochzeit des Gulasch, ein wenig von der

Brühe entnehmen, mit etwas Mehl anrühren, dieses in das Gulasch einrühren und aufkochen lassen.

Das Gulasch zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gulasch mit Klößen ist nun fertig zum servieren.

Als zusätzliche Beilage zu Gulasch mit Klößen eignet sich z.B. auch Rotkohl.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)