

Rezept Klöße mit Gulasch

Dieses Essen benötigt etwas mehr Zeit, wird aber Ihren Gaumen verwöhnen und das nicht nur am Wochenende. Angaben sind für 3 Personen gedacht.

Zutaten:

1 Packung fertige Kloßmasse aus dem Kühlregal
1 Packung geschnittenen Gulasch
1 Zwiebel
1 Glas Rotwein
Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika)

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Große Stücke noch einmal schneiden, denn das Fleisch sollte annähernd gleich große Stücke haben. Etwas Öl in einen Tiegel oder Bräter geben und das Fleisch in das heiße Öl geben. Wenn das Gulaschfleisch anfängt braun zu werden, dann werden die Würfel der Zwiebel zugegeben und mit gebraten. Nach ca 10 Minuten wird das Fleisch mit 1,5 Liter Wasser begossen und muss nun für 60 Minuten bei Stufe 2 des Herdes kochen. Die Gewürze werden zugefügt und nach der Kochzeit wird die Soße mit Soßenbinder (braun) angedickt. Erst jetzt wird der Rotwein zugegeben.

Die Kloßmasse wird in 6 Klöße geformt und in kochendem Salzwasser ca, 20 Minuten gegart. Wenn die Klöße sich vom Boden abheben, dann sind sie gar. Der Gulasch passt auch sehr gut zu Nudeln.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)