

Rinderwadlgulasch mit Grießknödeln

ZUTATEN

1 kg Rinderwade, in groben Würfeln
3 große Zwiebeln
5 Zehen Knoblauch
1,5 l Rinderbrühe, heiß
Butterschmalz
Tomatenmark
Paprikapulver, Majoran, Liebstöckel, Kümmel, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer
Balsamicoessig
1 TL Kakaopulver
250 ml Milch
40 g Butter
150 g Hartweizengrieß
2 Eier
1 EL Speisestärke
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in 1 EL Butterschmalz langsam anrösten, bis sie goldbraun sind. Den Knoblauch klein schneiden und kurz mit anbraten. 3 EL Tomatenmark dazu geben und kurz mit anschwitzen. Mit 1 EL Mehl bestäuben, dann mit der heißen Rindssuppe aufgießen. Die Gewürze hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Das Fleisch salzen, dazu geben und 1 ½ bis 2 Stunden leise köcheln lassen. Am Schluss mit dem Kakaopulver und einem Spritzer Balsamicoessig abrunden.

Für die Knödel die Milch mit der Butter aufkochen und mit Muskatnuss würzen. Den Grieß einrieseln lassen, aufkochen und kurz quellen lassen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist die Eier mit dem Handmixer unterrühren. Komplet abkühlen lassen, mit der Speisestärke verkneten und 8 Knödel formen. Salzwasser zum sieden bringen, die Knödel einlegen, einmal kurz aufkochen lassen und dann noch 10-15 min ziehen lassen.

Das Gulasch ggfls mit Speisestärke abbinden und mit den Knödeln servieren. Dazu passt Blattsalat oder Endiviensalat und ein Klecks Sauerrahm.

Quelle: Vroni Hafner vom Hafner Wirtshaus in Perlesreut

