

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Andreas Wojta

Kalbsrahmgulasch mit Nockerl

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4-6 Personen

1,5 kg Kalbfleisch (Schulter oder Stelze), 3 Zwiebeln, 3 rote Paprika, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Paprikapulver, 1 TL Essig, Schale von 1/2 Zitrone, 1/4 l Schlagobers, Salz, Pfeffer, Öl.

Für die Nockerl: 300 g glattes Mehl*, 3 Eier, gut 1/4 l Milch, Salz, 1 EL Butter zum Schwenken der Nockerl.

Zubereitung

Kalbfleisch in gleichgroße Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit den entkernten Paprika grob schneiden. Zwiebeln in Öl goldbraun anrösten, Paprikastücke zufügen und kurz durchschwenken.

Von der Hitze nehmen, Paprikapulver einrühren und mit Essig ablöschen. Knoblauch, Zitronenschale und Kalbfleisch begeben, durchrühren und mit Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf kleiner Hitze 30 bis 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Kalbfleisch aus dem Paprikasud heben und in einen Topf geben. Schlagobers zum Paprikasud gießen und in einem Standmixer sämig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über das Kalbfleisch gießen. Vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen.

Für die Nockerl Mehl, Eier, Milch und Salz zügig zu einem Teig verarbeiten. Wasser zum Kochen bringen und die Masse mit einer Teigspachtel durch ein grobes Reibeisen (welches verkehrt herum verwendet wird) drücken und einkochen.

Einige Male umrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Danach in ein Sieb schütten, kalt abschrecken und vor dem Servieren in aufschäumender Butter schwenken. Mit dem Kalbsrahmgulasch servieren.

Tipp

Als besondere Variante die Nockerl mit 150 g Kürbiskernmehl und 150 g glattem Mehl zubereiten.