

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 24. März 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Rindsgulasch mit gebackenem Semmelknödel**

**3 Stunden/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg Rindsgulaschfleisch (Wadschinken), 800 g Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen (fein gehackt), 1 TL gehackte Kümmelkörner, 2 EL Majoran, 5 EL edelsüßes Paprikapulver, Suppenpulver, 1 TL Tafelessig, Salz, Pfeffer, Schmalz oder Öl.

Für die gebackenen Semmelknödel: 250 g getrocknete Semmelwürfel, 250 ml lauwarme Milch zum Einweichen, 1 Zwiebel (klein geschnitten), 2 EL Butter, 3 Eier, Salz, etwas Butter für die Auflaufformen.

### **Zubereitung**

Die Zwiebeln schälen und grobwürfelig schneiden. Gulaschfleisch in gewünschte Stücke portionieren. Schmalz in einer geräumigen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin dunkelbraun rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebeln mit einem Stabmixer fein pürieren. Gulaschfleisch, Knoblauch, Kümmel, Majoran, Paprikapulver sowie Essig zugeben, gut durchrühren und mit Wasser aufgießen. Mit Salz, Suppenpulver und Pfeffer würzen. Gulasch auf kleiner Hitze 2 1/2 bis 3 Stunden köcheln. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Die Semmelwürfel mit der Milch vermischen. Zwiebel in aufschäumender Butter glasig anrösten und zur Semmel-Milch-Mischung geben. Die Eier unter die Semmelmasse mischen, mit Salz würzen. Kurz ziehen lassen, danach die Masse in ausgebutterte Auflaufformen füllen. Im auf 175 °C vorgeheizten Rohr ca. 15 bis 20 Minuten backen.