

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Kalbsgulasch mit Butternockerln

1 Stunde 30 Minuten /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter/Kalbshals, 1 Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, 3 EL Butter, 2 EL Paprikapulver (edelsüß), 1 EL Mehl, 1 ½ Liter Kalbsfond (oder Wasser), ½ TL Kümmel (gemahlen), 1 Chilischote, 1 TL getrockneter Majoran, 1 Zitrone (unbehandelt), 200 g Sauerrahm, 2 rote Paprika, Salz.

Für die Butternockerln: 80 g zerlassene Butter, 2 Eier, 50 g griffiges Mehl, 80 g Weißbrot, Salz, Muskatnuss; gehackte Petersilie, Butter zum Schwenken.

Außerdem: 100 g geschmorte, geschälte bunte Paprika.

Zubereitung

Das Fleisch in 3 cm-Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und feinkwürfelig schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin in etwa 10 Minuten bei moderater Hitze goldbraun rösten. Mehl und Paprikapulver zugeben, kurz mitrösten lassen und das Fleisch einlegen, mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Chilischote halbieren, Kerne entfernen, feinhacken und mit Kümmel und Majoran zugeben. Das Gulasch etwa 1 Stunde am Herd köcheln lassen. Dann das weich gegarte Fleisch herausheben und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Gulaschsaft auf etwa die Hälfte reduzieren.

Den Gulaschsaft mit Salz, Zitronenschale und Chili abschmecken.

Roten Paprika entkernen und mit einem Entsafter auspressen. Sauerrahm und Paprikasaft verrühren und in den Gulaschsaft mixen.

Das Fleisch unter den Gulaschsaft mengen.

Für die Nockerln Eiklar und Eidotter trennen. Weißbrot entrinden und fein mahlen. Butter mit Eidotter verrühren. Eiklar mit Salz aufschlagen. Mehl und Weißbrotbrösel zur Buttermasse geben. Muskatnuss reiben und die Masse damit abschmecken. Den geschlagenen Schnee unterheben und den Nockerlteig im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen und mit einem Kaffeelöffel kleine Nockerln abstechen; in 6-8 Minuten ziehen lassen. Aus dem Topf heben, abtropfen lassen und in etwas aufgeschäumter Butter schwenken, mit Petersilie bestreuen. Das Gulasch mit den Butternockerln und geschmorten Paprikafilets anrichten.