

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Kalbsrahmgulasch mit Nockerl

Zutaten

(4 Personen)

Für das Kalbsrahmgulasch

- 6 kleinere Zwiebel, fein gehackt
- Schmalz
- Butter
- 2 rote Paprika
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- Kümmel, gemahlen
- Salz
- Frischer Majoran
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Chili
- ½ L Rindssuppe
- 1/8 L Obers
- 800 g magere Kalbsschulter Ausgelöst, in 2x2 cm große Würfel geschnitten
- 150 g frisch gerührter Sauerrahm

Quelle: ORF extra

Für die Nockerl

- 2 Eier
- ¼ L Milch
- 350 g Weizenmehl glatt
- 1 Prise Salz
- 6 Umdrehungen Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- 1 EL Butter zum Braten

Zubereitung

Kalbsrahmgulasch:

Die Zwiebel schälen, schneiden und mit Schmalz und Butter in einem großen Topf anschwitzen. Bei den Paprika das Kerngehäuse herausnehmen, grob in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln in den Topf geben.

In einem geräumigen Topf die Zwiebel und Paprika in heißem Fett goldgelb rösten. Knoblauch, Kümmel, Salz und zuletzt Majoran zugeben, mit etwas Paprikapulver bestäuben und mit Rindssuppe aufgießen. Obers für eine schöne, helle Paprikafarbe hinzuleeren.

Den Gulaschansatz im Mixerglas für 3 min mixen und dieses dann mit dem vorbereitem Kalbfleisch im Topf garen.

Nockerl:

Für den Nockerlteig alle Zutaten glatt rühren und mit einem Nockerlstab über einem Brett in das kochende Salzwasser einschaben. Die gekochten Nockerl in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken.

Das Kalbsgulasch auf einem Teller mit den Nockerl anrichten und mit Sauerrahm vollenden.