Kalbsrahm-gulasch

mit Kürbis-Nockerln und frittierter Petersilie

Kalb

ca. 3 h 30 min

einfach

Personen: 4–6 · Zubereitung: 1 h · Gesamtdauer: 3 h 30 min
Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Hintere Haxe/Wadschinken vom Kalb**

Zutaten

Gulasch
- 1 kg ehrlich.tirol Gulasch vom Kalb
- 4 EL Butterschmalz
- 750 g weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Apfel
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- 100 ml Weißwein
- 1 TL Kümmelpulver
- 1 TL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bio-Zitrone
- ½ l Rindsuppe
- ¼ l Schlagobers

Kürbis-Nockerln
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Mehl universal
- 3 Eier
- 1 Prise Muskat
- 1 EL Butter

Petersilie
- 2 Bund Petersilie
- 150 ml Öl

- Salz & Pfeffer

© argerindat, ce studio, AdobeStock

ZUBEREITUNG

01. Das Fleisch von Sehnen befreien, in 3 cm große Würfel schneiden und salzen. 1 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und etwa 1 Drittel des Fleisches darin von allen Seiten anbraten. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit den restlichen Fleischwürfeln ebenso verfahren.

02. Zwiebel schälen und grobblättrig schneiden. Den letzten Löffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Währenddessen den Knoblauch schälen und fein hacken, den Apfel klein würfeln. Beides dazugeben und kurz mitrösten.

03. Den Topf von der Platte ziehen, das Fleisch wieder dazugeben und das Tomatenmark sowie das Paprikapulver gut untermischen. Mit dem Wein aufgießen und leicht zum Köcheln bringen. Kümmel, Majoran und Lorbeerblatt dazugeben, die Schale der Zitrone dazu reiben. Alles gut mischen und mit einem Drittel der Rindsuppe aufgießen. Bei schwacher Hitze etwa 3 Stunden weichgaren. Dabei immer wieder mit Rindsuppe aufgießen. Kurz vor dem Servieren Schlagobers untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

04. Etwa 40 Minuten bevor das Gulasch fertig gegart ist, den Kürbis in Würfel schneiden und mit 30 ml Wasser 10 Minuten garen. Kurz abkühlen lassen und pürieren. Eier, ½ TL Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, mit dem Mehl und dem Kürbismus vermischen. Bei Bedarf ein wenig Wasser hinzufügen.

05. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch ein Spätzlesieb streichen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, das Wasser abseihen, die Spätzle in eine Schüssel geben und die Butter unterrühren.

06. Das Öl in einer schweren Pfanne stark erhitzen. Einen Bund Petersilie in die linke Hand nehmen, in der rechten Hand ein Spritzgitter bereithalten. Die Petersilie in das Öl legen und sofort den Schutzdeckel darüber geben, da es ziemlich spritzen kann. Nach wenigen Sekunden die Petersilie wieder herausfischen und auf eine Platte legen. Den Ablauf mit dem zweiten Bund wiederholen.

07. Das Kalbsrahmgulasch mit den Kürbisspätzle servieren, mit der frittierten Petersilie garnieren.

HAT´S GESCHMECKT?

Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrlich.tirol oder Instagram/ehrlich.tirol

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte