



Rindergulasch mit Pilz-Grießnockerl

Zutaten (für vier Portionen)

Für das Gulasch:

650 g Rindergulasch aus der Schulter
je 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, Ingwer und Kardamom
1 1/2 EL Pflanzenöl
250 g Zwiebelwürfel
2 EL Tomatenmark
1 1/2 EL Mehl
je 6 gestoßene Wacholderbeeren und Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1/2 Zitrone (unbehandelt)
200 ml Kalbsfond
200 ml Rinder- oder Gemüsebrühe
je 60 g Würfel von Karotten, Pastinaken und Winterlauch

Für die Pilz-Grießnockerl:

30 g Butter
100 g Hartweizengrieß
3 Eier
je 80 g angeschwitzte Würfel von Zwiebeln und Egerlingen
5 g Steinpilzpulver
1 EL gehackte Petersilie
1 1/2 EL Öl
2 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung (ca. 60 Minuten)

Fleischwürfel mit Kreuzkümmel, Ingwer und Kardamom gut vermengen und in heißem Pflanzenöl mit Zwiebelwürfel gut angehen lassen. Anschließend Tomatenmark zugeben, mit Mehl stäuben und mit einrühren. Gestoßene Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter sowie den Zitronenabrieb zugeben, mit Kalbsfond angießen und mit Gemüse- oder Rinderbrühe auffüllen. Danach für circa 45 bis 55 Minuten schmoren lassen.

Nach der Hälfte der Garzeit die Gemüsewürfel aus Karotten, Pastinaken und Winterlauch zugeben und auf den Punkt mit garen lassen.

Im Anschluss Butter schaumig rühren und Hartweizengrieß dazugeben. Nun die Eier unterheben sowie die zuvor angeschwitzten Würfeln aus Zwiebeln und Egerlingen einrühren. Anschließend das Steinpilzpulver und die Petersilie dazugeben. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse etwas ruhen lassen. Danach mit einem Suppenlöffel Nockerl abstechen, in sprudelndes Salzwasser einlegen, auf den Punkt ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen und in heißem Öl kurz ansautieren.

Das fertige Gulasch in einem tiefen Teller anrichten, Nockerl daraufsetzen und mit Thymian garnieren.