



Saftgulasch vom Kalb mit geräucherter Paprika und Brezenknödel

Vorbereiten 30 Min. | Zubereiten 2 ½ Std. | Für 4 Personen

Für das Gulasch den Kalbshals in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden und mit einem Rub aus Paprikapulver, Ketchup, Tomatenmark und Salz einreiben.

Speck, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in einem Bräter mit etwas Öl glasig dünsten, die marinierten Kalbfleischwürfel hinzufügen und anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und die Tomaten zugeben. Alles um etwa die Hälfte reduzieren, mit der Kalbsbrühe auffüllen und Lorbeerblätter und Thymian dazugeben. Mit Backpapier zugedeckt etwa 1 ½ Stunden bei 150 Grad weich schmoren lassen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Fleisch ausstechen, in eine Schüssel legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt warm halten.

Lorbeer und Thymian entfernen, saure Sahne hinzugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Bratflüssigkeit durch ein Sieb passieren und mit dem Fleisch in den Bräter geben. Die Schale der Zitrone abreiben und den Kümmel in einem Mörser fein stoßen. Beides zum Gulasch geben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Knödel Speck und Zwiebel klein würfeln, den Lauch in feine Ringe schneiden. Alles mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Die Brötchen und Brezeln in kleine Würfel schneiden, mit lauwarmen Milch mischen und mit 50 g Mehl bestäuben. Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit den Eiern gut verrühren, Crème fraîche unterheben und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Masse auf gut gebutterte Aluminiumfolienstücke verteilen und zu 4 gleichmäßigen Rollen formen, die Enden eindrehen. Die Rollen in einem Topf mit reichlich heißem Wasser 15 Minuten sieden lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Folie entfernen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldbraun backen.

1 kg Kalbshals

Rub (2 EL geräuchertes Paprikapulver, 3 EL Ketchup, 3 EL Tomatenmark, Salz)

100 g geräucherter Speck
3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

250 ml trockener Weißwein

600 g geschälte Tomaten aus der Dose

500 ml Kalbsbrühe (S. 15)

Gewürze (2 Lorbeerblätter, 1 Thymianzweig, ½ TL Kümmelsamen, Cayennepfeffer)

250 g saure Sahne

½ Zitrone

KNÖDEL

100 g Speck

1 Zwiebel

1 Stange Lauch

50 g Butter

Altbackenes (3 Brötchen, 2 Brezeln)

250 ml lauwarme Milch

1 Bund glatte Petersilie

4 Eier

2 EL Crème fraîche

Frisch geriebene Muskatnuss