



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Vorderer Wadshinken vom Rind
5 Stk.	fein gehackte Zwiebeln
	Pfeffer, gemahlen
3 EL	Paradeismark
2,5 EL	Paprikapulver
	Majoran
	Kümmel
	Rindsuppe
250 g	Knödelbrot
80 g	Fett
60 g	Mehl
250 ml	Milch
2 Stk.	Eier
4 g	Salz
	Petersilie, gehackt

#### Quellen:



Maria Müllegger: *Privatrezept*

## Gulasch mit Knödeln



Foto: Carolin Mayer - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### Gulasch

- o Zutaten (für 4 Portionen): 500 g Wadshinken (oder anderes Rindgulaschfleisch), 4 große Zwiebel, Pfeffer, 3 EL Tomatenmark, 2-3 EL Paprikapulver, Majoran, Kümmel und Rinderbrühe
- o Zwiebel anrösten, Fleisch gewürfelt dazugeben und anbraten.
- o Mit Brühe aufgießen, würzen und ca. 2 Std. bei mittlerer Hitze dünsten. Immer wieder Brühe nachgießen.

##### Knödel

- o Zutaten (für 4 Portionen): 250 g Semmelwürfel, 80 g Fett, 90 g Zwiebel, 60 g Mehl, 250 ml Milch, 2 Eier, 4 g Salz und Petersilie
- o Kleingeschnittene Zwiebel im Fett anschwitzen.
- o Eier, Milch und Salz versprudeln, mit Zwiebeln und Petersilie unter Knödelbrot mischen. 10 min. ziehen lassen.
- o Mehl untermischen und mit nassen Händen Knödel formen und in Salzwasser ca. 15 min. kochen.

