

Wurzelgemüseglasch

mit böhmischen Knödeln



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 400 g Schweinegulasch
- 200 g Bacon
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Wurzelpetersilie
- 1 Rote Bete
- ½ Knollensellerie
- 750 ml Rotwein
- 500 ml Brühe
- 2 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 1 EL Mehl
- 1 EL Honig
- 1 TL Majoran
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
-
- 1 Ei
- ½ Würfel Frischhefe
- 250 g Mehl
- 125 ml lauwarme Milch
- 1 TL Salz, 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse putzen, in mundgerechte Stücke und den Knoblauch in dünne Scheiben und den Bacon in Würfel schneiden – in der Zwischenzeit den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Anschließend das Fleisch zusammen mit dem Bacon scharf anbraten. Sobald es etwas Farbe angenommen hat, das Gemüse dazugeben und weiter rösten.
3. Danach Tomatenmark, Butter, Senf, Honig, Mehl, Salz, Pfeffer und Majoran dazugeben – weitere fünf Minuten rösten und mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen.
4. Alles einmal kräftig aufkochen, den übrigen Wein und die Brühe zufügen und alles abgedeckt für eine Stunde im Ofen schmoren.
5. Für den Knödelteig die Hefe mit Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Danach mit Mehl, Ei und Salz für 8–10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
6. Anschließend abgedeckt bei Zimmertemperatur für 40 Minuten ruhen lassen.
7. Vor Ablauf der Ruhezeit einen großen Topf mit kochendem Wasser aufsetzen, den Knödelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei länglichen Rollen formen und erneut für zehn Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
8. Die Temperatur vom Kochwasser reduzieren und die Knödel hineingeben – je nach Größe 15–20 Minuten kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
9. Im Anschluss die fertigen Knödel abseihen, in Scheiben schneiden und auf dem Wurzelgemüseglasch servieren.