

# Rindergulasch

mit Wintergemüse

und Nussknödeln



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Nussknödel:

- 3 GUTSGLÜCK Eier (M),
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel,
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie,
- 400 g GOLDBLUME Baguette-Brötchen (aufgebacken – vom Vortag),
- 100 g BIO SONNE Walnüsse,
- 350 ml LANDFEIN Milch,
- 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel,
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Stärke,
- 1 EL FRISAN Rapsöl, 1 TL Salz,
- 1 Prise COOK! Pfeffer

### Gulasch:

- 4 COOK! Lorbeerblätter,
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln,
- 2 ERNTEKRONE Karotten,
- 1 ERNTEKRONE Lauch,
- ¼ ERNTEKRONE Weißkohl,
- ¼ BUND BIO SONNE Petersilie,
- 1 Flasche Rotwein,
- 1 kg GUT BARTENHOF Rindergulasch,
- 500 ml BIO SONNE Rinder-Bouillon,
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Mehl,
- 2 EL BIO SONNE Cranberries (getrocknet),
- 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark,
- 1 TL COOK! Paprikapulver (edelsüß),
- 1 TL COOK! Rosmarin, 1 TL Salz,
- 1 große Prise COOK! Pfeffer,
- FRISAN Rapsöl zum Braten
- 
- 200 g GUT BARTENHOF Bacon

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Gemüse fürs Gulasch putzen und in mundgerechte Stücke bzw. Streifen schneiden.
2. Danach das Fleisch scharf in etwas Öl anbraten – kurz herausnehmen und das gesamte Gemüse ebenfalls anbräunen.
3. Anschließend das Fleisch wieder zurück in den Bräter geben und Tomatenmark, Cranberries, Mehl und die übrigen Gewürze fürs Gulasch hinzufügen – alles kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen.
4. Das Gulasch einmal für 5–6 Minuten aufkochen und mit Bouillon aufgießen – danach abgedeckt bei mittlerer Hitze für zwei Stunden köcheln lassen (ab und zu umrühren).
5. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten – danach grob hacken.
6. Außerdem die Brötchen in Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken.
7. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Öl glasig anschwitzen – danach mit Milch aufgießen und erhitzen.
8. Danach die Mischung über die Brötchenwürfel gießen und einige Minuten quellen lassen – die übrigen Zutaten für die Knödel hinzufügen und alles gründlich vermengen.
9. Die Masse mittig auf eine Frischhaltefolie geben, die Folie zusammenklappen und an den Enden fest eindrehen – danach in Aluminiumfolie wickeln und in einem großen Topf mit kochendem Wasser 15–20 Minuten garen.
10. Währenddessen den Bacon fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten.
11. Im Anschluss den Nussknödel auspacken, in dickere Scheiben schneiden und zusammen mit etwas frisch gehackter Petersilie, Bacon und dem Gulasch servieren.