Kalbsgulasch mit Nockerln

Ein wunderbares Rezept zum Schlemmen: zartes Kalbsgulasch mit Nockerln und leckerer Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

800 g	Kalbsschulter
2 EL	Butterschmalz
60 g	Speck
240 g	Zwiebel
2 EL	Rindsuppe (nach Belieben)
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Salz
1 EL	Mehl
100 ml	Sauerrahm
1 EL	Paradeismark

Für die Nockerln

300 g	Mehl (glatt)
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
2 EL	Butter (flüssig)
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (zum Schwenken)

Zubereitung

1. Für das **Kalbsgulasch mit Nockerln** die groben Sehnen vom Fleisch entfernen. Das Fleisch mundgerecht würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken.

2. In einer Kasserolle etwas Butterschmalz erhitzen. Speck anbraten, Zwiebeln zufügen und goldbraun rösten. Etwas Fleischbrühe aufgießen und das Paprikapulver einrühren.

3. Das Fleisch aufsetzen und salzen. Bei geschlossenem Deckel im eigenen Saft dämpfen, bis das Fleisch weich ist (mindestens 45 Minuten). In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

4. Bis das Wasser kocht, den Nockerlteig verrühren: Aus Eiern, Eigelben, Mehl, Milch, zerlassener Butter und Salz. Der Teig soll glatt und nicht zu fest sein. Den Teig durch ein Nockerlsieb in das fast kochende Wasser geben. Umrühren und einmal aufkochen lassen. Die Nockerln abseihen und kalt abschrecken, gut abtropfen lassen. Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen, Nockerln hineingeben und leicht schwenken.

5. Sauerrahm und Mehl gründlich verquirlen und in das Gulasch rühren. Nach Wunsch Paprikapulver oder Paradeismark zufügen, damit das Gulasch eine intensivere Farbe bekommt. Das fertige Kalbsgulasch mit den Nockerln servieren.

Tipp

Dieses Kalbsgulasch mit Nockerln ist eine vollwertige Mahlzeit. Nach Belieben kann man es mit einem gemischten Salat servieren.