



## Saftiges Gulasch

### **Zutaten für 4 Personen:**

5 Zwiebeln  
3 EL Öl  
800 g gemischtes Gulasch  
2 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel  
1 EL Paprika Edelsüß  
1 EL + 150 g Mehl  
300 ml Rinderbrühe (Instant)  
200 ml trockener Rotwein  
50 g geräucherter Speck  
800 g mehlig kochende Kartoffeln  
75 g Hartweizen-Grieß  
1 Ei (Gr. M)  
30 g weiche Butter  
geriebene Muskatnuss  
2 rote Paprikaschoten  
200 g TK Brechbohnen  
100 g Schlagsahne

### **Zubereitung:**

Zwiebeln würfeln. Öl erhitzen. Gulasch darin portionsweise anbraten. Tomatenmark und 3 gewürfelte Zwiebeln zum gesamten Fleisch geben. Kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen. Mit Paprika und 1 EL Mehl bestäuben, anschwitzen. Brühe und Wein angießen. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

Speck würfeln, knusprig auslassen. Übrige Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. 400 g Kartoffeln ca. 20 Minuten garen. 400 g Kartoffeln schälen. Ein feuchtes Tuch in eine Schüssel legen, Kartoffeln hinein reiben und auspressen. Ausgepresstes Wasser beiseite stellen, bis sich die Stärke abgesetzt hat.

Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Grieß, geriebene Kartoffeln, abgesetzte Stärke zufügen. 5-10 Minuten quellen lassen. 150 g Mehl, Ei, Butter mit der Kartoffelmasse glatt verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Aus dem Teig 8 Knödel formen. Dabei jeweils etwas Speck-Zwiebel-Masse einarbeiten. In leicht siedendem Wasser 15-20 Minuten ziehen lassen.

Die Paprika vierteln, entkernen in kleine Stücke schneiden, zum Gulasch geben und alles weitere 10 Minuten schmoren. Die Bohnen 7 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Dann mit Sahne verfeinern und nochmals abschmecken. Mit den Klößen anrichten.

*Bon appé tit!*