



RINDERGULASCH

mit breiten Nudeln



Dirk Luther

Rindergulasch

mit breiten Nudeln

ZUTATEN

GULASCH
200 g Schweineschmalz
1,5 kg Zwiebeln, gewürfelt
40 g Paprikapulver, edelsüß
Salz
3 kg Gulaschfleisch,
in 50 g Stücke geschnitten
1 EL Tomatenmark

GULASCHGEWÜRZ
(Zutaten für 1 EL)
2 Knoblauchzehen
1 TL Meersalz
Schale von einer halben Bio Zitrone
1 TL Kümmel
eine Handvoll frischer Majoran

NUDELN
1 Ei
3 Eigelbe
TL kalt gepresstes Rapsöl
1 Prise Salz
200 g Mehl



PROFITIPP

Nudeln selbst zu machen, ist nicht schwer und macht echt Spaß! Um den Teig schön geschmeidig zu bekommen, zerteilt man den großen Teigklumpen in zwei bis drei kleinere und dreht sie drei bis vier Mal zwischen den Walzen der Nudelmaschine hindurch, wobei man den Abstand der Walzen von mal zu mal verringert. Sobald der Nudelteig keine Löcher mehr reißt und die gewünschte Stärke hat, benutzt man den Aufsatz seiner Wahl und stellt die Nudeln her.



GULASCHGEWÜRZ Die Knoblauchzehen schälen, grob hacken und mit dem Meersalz in einem Mörser zerstoßen. Die abgeriebene Zitronenschale, den Kümmel und den Majoran zugeben und zu einer Masse verarbeiten. Das fertige Gulaschgewürz wie im Rezept beschrieben verwenden.

GULASCH Das Schweineschmalz in einem flachen Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben und hellbraun rösten. Paprikapulver einrühren und mit einem Schuss Wasser ablöschen (Paprika wird in trockener Wärme bitter). Gesalzenes Fleisch und Tomatenmark beifügen und alles vermengen. Topf zudecken und bei schwacher Wärme Saft ziehen lassen. Danach Deckel abnehmen und den Saft unter Abspachteln der Bodenfläche einkochen. Wasser bis auf Fleischhöhe angießen. Topf zudecken und den Inhalt bei niedriger Temperatur ca. 2 Stunden köcheln lassen. Das vorbereitete Gulaschgewürz eine Viertelstunde vor Ende der Garzeit begeben.

Bei Bedarf das Fleisch in einen anderen Topf legen und die Sauce noch solange weiter einkochen lassen, bis sie eine sämige Bindung hat (die perfekte Bindung ist erreicht, wenn die Sauce das Fleisch umschließt).

NUDELN Ei, Eigelbe, Öl und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach das Mehl dazu sieben und mit den Händen so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand und den Händen löst. Der Nudelteig muss schön glatt, aber noch fest und zäh sein. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und 30 Minuten kühlstellen.

Dann den Teig durch die Nudelmaschine treiben und je nach Wunsch schmalere oder breitere Nudeln herstellen. Wer keine Nudelmaschine hat, macht es mit der Hand: Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche mit Mehl dünn ausrollen, 10 Minuten antrocknen lassen und in 20 cm breite Bahnen schneiden. Diese aufrollen und in die gewünschte Form schneiden. Anschließend in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest garen.

ANRICHTEN Das Gulasch auf einem vorgewärmten Teller gemeinsam mit den Nudeln anrichten.



Gutfleisch
Rindergulasch

