



Julia

Kalbsgulasch

Ein Rezept, das Julia von ihrer Großmutter aus Wien übernommen hat.

100 g Butter
200 g Zwiebel
1 kg Kalbsgulasch (Schulter)
2 EL Paprikapulver edelsüß
1 unbehandelte Zitrone
lauwarmes Wasser
500 g glattes Weizenmehl
600 ml Wasser
Salz

4 Personen

Kalbsgulasch in Würfel schneiden, nicht zu klein.

Mehl und Wasser mit dem Knethaken zusammenmischen, bis es zähflüssig ist.

Eine halbe Stunde stehen lassen, danach nochmal kneten.

In einer Pfanne Butter schmelzen. Eine große weiße Zwiebel klein schneiden und darin rösten. Das Fleisch dazugeben und etwas anrösten. Danach den roten Paprika kurz mitrösten. Mit lauwarmem Wasser ablöschen. Ein Stück Zitronenschale dazugeben, salzen und auf kleiner Flamme mit Deckel etwa anderthalb Stunden dünsten.

Für die Nockerl einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Auf ein Brett einen kleinen Teil des Teiges geben. Zum Schneiden des Teiges ein stumpfes Messer verwenden. Zuerst das Messer kurz ins heiße Wasser tauchen, damit der Teig nach und nach in kleinen Stücken, sehr rasch, ins kochende Wasser geschoben werden kann. Wenn er ganz im Wasser ist, noch ein bisschen aufkochen und dann abseihen.

Beides auf die Teller verteilen.