

KALBSRAHMGULASCH MIT KÜRBISNOCKERLN UND FRITTIERTER PETERSILIE

👤 4-6 ⌚ 65 MIN 🕒 3 H 30 MIN 📏 EINFACH 🐄 HINTERE HAXE VOM KALB

GULASCH

1 kg Fleisch von der Hinteren Haxe vom AMA-Gütesiegel-Kalb
4 EL Butterschmalz
750 g weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Apfel
2 EL Tomatenmark
3 EL edelsüßes Paprikapulver
100 ml Weißwein
1 TL Kümmelpulver
1 TL Majoran
1 Lorbeerblatt
1 Bio-Zitrone
½ l Rindssuppe
¼ l Schlagobers

KÜRBISNOCKERL

300 g Hokkaidokürbis
3 Eier
Muskatnuss
300 g Mehl (universal)
1 EL Butter

PETERSILIE

150 ml Öl
2 Bund Petersilie

Salz & Pfeffer

Das Fleisch von Sehnen befreien, in 3 cm große Würfel schneiden und salzen. 1 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und etwa ein Drittel des Fleisches darin von allen Seiten anbraten. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit den restlichen Fleischwürfeln in zwei weiteren Durchgängen ebenso verfahren. Währenddessen die Zwiebeln schälen und grobblättrig schneiden. Das Fleisch auf die Seite stellen. Den letzten Löffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Währenddessen den Knoblauch schälen und fein hacken, den Apfel klein würfeln. Beides dazugeben und kurz mitrösten. Den Topf von der Platte ziehen, das Fleisch wieder dazugeben und das Tomatenmark sowie das Paprikapulver gut untermischen. Mit dem Wein aufgießen, erneut auf die Platte stellen und leicht zum Köcheln bringen. Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt und Zitronenschale dazugeben. Alles gut mischen und mit einem Drittel der Rindssuppe aufgießen. Bei schwacher Hitze etwa 3 Stunden weich garen. Dabei immer wieder mit Rindssuppe aufgießen. Kurz vor dem Servieren das Schlagobers untermischen und das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa 40 Minuten bevor das Gulasch fertig gegart ist, den Kürbis für die Spätzle entkernen, in Würfel schneiden und mit 30 ml Wasser 10 Minuten garen. Kurz abkühlen lassen, dann pürieren. Eier, ½ TL Salz, Pfeffer und 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss verrühren, mit dem Mehl und dem Kürbismus vermischen. Bei Bedarf ein wenig Wasser hinzufügen.

Für die frittierte Petersilie das Öl in einer schweren Pfanne stark erhitzen. 1 Bund Petersilie in eine Hand nehmen, in der anderen ein Spritzgitter bereithalten. Die Petersilie in das Öl geben und sofort das Gitter darüberlegen, da es stark spritzen kann. Die Petersilie nach wenigen Sekunden wieder herausfischen und auf einen Teller legen. Den Ablauf mit dem zweiten Bund wiederholen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch ein Spätzlesieb streichen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, das Wasser abseihen, die Spätzle in eine Schüssel geben und die Butter unterrühren.

Das Kalbsrahmgulasch mit den Kürbisspätzle servieren und mit der frittierten Petersilie garnieren.

TIPP:
Für das Kalbsrahmgulasch können auch der Hals, die Brust oder das Wammerl vom Kalb verwendet werden – alles langfaserige Fleischstücke, die sich wunderbar zum Schmoren eignen.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

🇦🇹 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

