

GULASCH

GEKAUFT!

Gulasch aus dem Druckkochtopf mit Semmelknödelrolle

Zwiebeln zuerst, Fleisch allein anbraten, fünfundzwanzig Minuten unter Druck, und die Knödelrolle kommt fertig gekauft

ZUTATEN FÜR VIER TELLER

500 g Rindergulasch, frisch vom Metzger, in kleinere Würfel geschnitten

3 große Zwiebeln, gewürfelt

4 bis 5 Zehen Knoblauch, ganz gelassen

ein Schuss Pflanzenöl

1 gestrichener TL Salz, am Schluss abschmecken

½ TL weißer Pfeffer

2 EL Tomatenmark

2 EL Paprika edelsüß

1 EL Majoran, getrocknet

500 ml Suppe

zirka 300 ml heißes Wasser

1 Semmelknödelrolle, fertig gekauft

ein bissl Petersilie, gehackt, zum Streuen



HITZE Druckkochtopf, Stufe Fleisch

DAUER 25 Minuten ab Druck, davor etwa 25 Minuten Vorbereiten und Anbraten

KURZ Zwiebeln anschwitzen und herausnehmen · Fleisch anbraten · würzen · Zwiebeln zurück · aufgießen · 25 Minuten ab Druck

RAINERS NOTIZ

Die Knödelrolle hab ich fertig gekauft. Dieses professionelle Knödeldrehen lern ich schon auch noch irgendwann.