

Softgulasch & Aardeppelkließ



Zutaten:

- 2kg Rinderwade (*pariert*)
- 2kg Zwiebeln
- 3x Knoblauchzehen
- 500ml pürierte Tomaten
- 200g Crème fraîche (*in etwas Wasser angerührt*)
- Füllung Teeei: 5x Pimentkörner, 2x Lorbeerblätter,
- 1l Rinderfond
- Schweineschmalz
- 80g Schweinerückenspeck (*geräuchert*)
- ca. 4x EL Paprikapulver (*edelsüß*)
- ca. 2x TL Paprikapulver (*scharf*)
- schwarzer Pfeffer (*frisch gemahlen*)
- Kümmelpulver (*nach Geschmack*)
- Himalajasalz
- ca. 1x TL brauner Zucker
- Wasser

Anleitung:

- Fleisch in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
- Zwiebeln grob hacken
- Knoblauchzehen fein hacken
- Schweinerückenspeck fein würfeln (*ca. 3mm*)
- Fleisch portionsweise im Schmalz scharf anbraten, beiseite stellen
- Speck auslassen, Zwiebeln zugeben und gut bräunen
- gehackten Knoblauch kurz mit braten
- Paprikapulver edelsüß & scharf zugeben und ganz kurz mit braten
- mit Rinderfond ablöschen, pürierte Tomaten zugeben und alles gut vermischen
- Fleisch unterheben, gefülltes Teeei in die Soße, etwas Pfeffer, Kümmelpulver und Himalajasalz zugeben und alles ca. 3 Stunden köcheln lassen
- immer wieder etwas Wasser zugeben und einreduzieren
- mit Paprikapulver, schwarzem Pfeffer, Himalajasalz und evtl. braunem Zucker abschmecken
- Crème fraîche untermischen und nochmals aufkochen lassen
- mit gekochten Klößen servieren

Zutaten für ca. 15 Ardeppelkleeß:

- 1500g Pellkartoffeln
- 2x Eier
- Salz
- Muskat
- 200g Kartoffelmehl
- in Butter geröstete Weißbrotwürfel

Anleitung Ardeppelkleeß:

- Pellkartoffeln schälen und sofort heiß durchpressen
- mit einer Prise Salz, Muskat, 2 Eiern und 150 g Kartoffelmehl zu einem Teig verarbeiten
- Klöße formen, in welche geröstete Weißbrotwürfel kommen
- in Kartoffelmehl wenden und in kochendes Salzwasser geben, wo wir auch Kartoffelstärke untergerührt haben, aufkochen lassen und 15 Minuten ziehen lassen.

(Rezept für Ardeppelkleeß von: <http://www.weihnachtsmannwerkstatt.de/> absolut zu empfehlen!!!)