



# Böhmische Knödel mit Pilz- Gulasch

Zeit gesamt  
3h

Zubereitungszeit  
1h

Schwierigkeit  
Schwierig



## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Rindergulasch        | 750 g  |
| Zwiebeln, gelb       | 2 St.  |
| Karotten             | 2 St.  |
| Knollensellerie      | 100 g  |
| Öl                   | 2 EL   |
| Salz                 |        |
| Pfeffer, schwarz     |        |
| Rotwein, trocken     | 150 ml |
| Rinderbrühe          | 300 ml |
| Milch                | 250 ml |
| Hefe, frisch         | 42 g   |
| Zucker               | 1 TL   |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g  |
| Eier                 | 1 St.  |
| Champignons, weiß    | 400 g  |
| Butter               | 2 EL   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Schaumlöffel, Küchenkrepp

1. Gulaschfleisch waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitelegen. Zwiebeln halbieren, schälen und grob würfeln. Karotte und Sellerie waschen, Enden entfernen, schälen und grob würfeln.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch in 2 Durchgängen rundherum scharf anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Beim zweiten Durchgang Zwiebeln und Gemüse zugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Übriges angebratenes Gulasch wieder zufügen und mit Wein ablöschen. Rinderbrühe angießen und zugedeckt ca. 2 Std. auf niedriger bis mittlerer Stufe schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren und nach Bedarf Wasser angießen.
3. Inzwischen für die Knödel in einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Anschließend mit Mehl,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und Ei ca. 3–4 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Falls notwendig noch etwas Milch zufügen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
4. In einem weiten Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Hefeteig halbieren, auf wenig Mehl nochmals gut durchkneten und zu 2 Rollen (à ca. 20 cm) formen. Zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen. Dann nochmals kurz zu Rollen (à ca. 25 cm lang) ausziehen. Sofort in das siedende Salzwasser geben und zugedeckt ca. 20 Min. garen, das Wasser soll dabei nicht sprudelnd kochen. Klöße nach 12–15 Min. vorsichtig wenden.

5. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. In einer Pfanne Butter und Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und ca. 5 Min. anbraten. Pilze zum Gulasch geben und würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Knödel aus dem Wasser heben und mit einer Gabel sofort mehrmals einstechen. Mit einem Faden in Scheiben trennen oder in Scheiben schneiden. Gulasch und Knödel auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 966 kcal |
| Kohlenhydrate  | 119 g    |
| Eiweiß         | 35 g     |
| Ballaststoffe  | 8 g      |
| Fette          | 34 g     |