



Rehgulasch mit Käse-Laugen-Knödel und Butterkarotten

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Laugenbrötchen	6 St.
Schalotten	1 St.
Öl	1 EL
Schinkenwürfel	100 g
Milch	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Gouda, jung am Stück	120 g
Petersilie, frisch	30 g
Karotten	500 g
Eier	2 St.
Rehgulasch, tiefgefroren	500 g
Butter	2 EL
Zucker	1 EL
Orangensaft	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, mittlerer Topf mit Deckel

1. Laugenbrötchen vom Vortag klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotte halbieren, schälen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schalotte mit Schinkenwürfeln darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Milch ablöschen, salzen, pfeffern und heiß über die Brötchen gießen. Masse ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Gouda in 12 ca. 1 cm große Würfel schneiden. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Karotten waschen und längs vierteln.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. 2/3 Petersilie und Eier zur Knödelmasse geben und verkneten. Mit feuchten Händen aus der Masse 12 Knödel formen. Dabei jeweils ein Käsestück in den Knödel drücken und durch Rollen mit feuchten Händen gut verschließen.
4. Knödel ins leicht siedende Salzwasser geben und ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Dabei ist es wichtig, dass das Wasser nicht kocht.
5. Rehgulasch in einen Topf geben und erwärmen. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen. Karotten darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen, ca. 1 Min. karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Käse-Laugen-Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Zusammen mit Butterkarotten und Rehgulasch auf Teller verteilen. Mit restlicher Petersilie garniert

servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Am besten werden die Knödel, wenn die Laugenbrötchen schon etwas älter sind.
Eine super Resteverwertung von zähen Laugenbrötchen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	929 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	60 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	32 g