

Unsere köstliche Heimat | Schwarzbier-Gulasch mit Stupperle und Sauerkraut

Zutaten für 4 – 6 Personen

Für das Gulasch:

- 700 g Rindergulasch
- 700 g Zwiebeln
- 800 ml Schwarzbier
- 50 g Schweineschmalz
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- Majoran
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Für die Stupperle:

- 1 kg Kartoffeln
- 50 g Kartoffelstärke
- 60 g Weizenmehl
- 1 – 2 Eier
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Für das Sauerkraut:

- 600 g Sauerkraut
- 4 EL Butter oder Griebenschmalz
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für das Gulasch Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in heißem Schmalz andünsten. Die kräftig gewürzten Rindfleischstückchen zugeben. Alles gut vermengen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ziehen lassen. Dabei ab und an umrühren. Wenn genügend Flüssigkeit ausgetreten ist, den Deckel abnehmen und die Bratflüssigkeit reduzieren, bis das Fleisch einen leichten Glanz bekommt.

Paprikapulver über dem Fleisch verteilen und mit Schwarzbier auffüllen. Knoblauchzehen durch die Presse zum Fleisch geben und alles kräftig mit gerebeltem Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

Die mit Schale gekochten, ausgekühlten Kartoffeln (am besten kalte Kartoffeln vom Vortag) pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken bzw. reiben. Die Kartoffelmasse mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Von dieser finger- bis daumendicke Stücke abschneiden. Die Stücke in kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Sie dürfen nicht kochen, nur ziehen!

Das Sauerkraut mit dem Fett im Topf erhitzen, würzen und ca. 15 Minuten garen.

Stupperle mit Gulasch und Sauerkraut anrichten und servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 29.12.2015

Region: Sachsen