

# KALBSGULASCH MIT KRÄUTERNOCKERL

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Gulasch:

- 800 g Kalbfleisch (Schulter)
- 140 g Speck
- 300 g Zwiebeln
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Schuss Essig
- 2 EL Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- etwas Mehl
- gehackte Petersilie

### Kräuternockerl:

- 400 ml Milch
- 2 Eier
- 460 g griffiges Mehl
- Salz
- gemischte gehackte Kräuter
- Butter

## Zubereitung:

Kalbfleisch würfelig schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken, Speck klein schneiden. Etwas Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Speck darin anrösten, Fleisch dazugeben und zu schöner Farbe braten. Tomatenmark und Paprikapulver zum Fleisch geben, mit etwas Mehl stauben, mit Essig ablöschen und mit soviel Wasser aufgießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 45 Minuten (je nach Größe der Fleischstücke) garen. Ab und zu umrühren und falls nötig immer wieder etwas Wasser zugeben. Sobald das Gulasch weich ist mit Sauerrahm verfeinern und mit Petersilie bestreut servieren.

Für die Kräuternockerl Milch und Mehl gut verrühren, 10 Minuten rasten lassen. Eier zufügen und zu einem glatten Teig verrühren, mit Salz und gemischten gehackten Kräutern würzen. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit einem kleinen Löffel Nockerl ausstechen und in das noch siedende Wasser geben. Einmal aufkochen lassen, wenn die Nockerl an die Oberfläche steigen, den Topf vom Herd nehmen, abseihen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter zergehen lassen, Nockerl dazugeben und kurz durchrösten.