

Rehgulasch mit Serviettenknödeln (reicht für 4 Portionen)



Das brauchst du:

Für das Fleisch

1 Zwiebel
1 kg Rehgulasch-Fleisch
500 ml Rotwein
500 ml Wildfond oder Gemüsebrühe
3 Lorbeerblätter
9 Pimentkörner
9 Wacholderbeerkörner
Salz, Pfeffer

Für die Serviettenknödel:

300 g gewürfelte alte Brötchen (das sind etwa 6 Brötchen)
300 ml warme Milch
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
3 Eier
Salz, Pfeffer
Küchengarn

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen.
- 2.) Brate sie mit etwas Butterschmalz in einem großen Topf an.
- 3.) Gib das Fleisch dazu und brate es ebenfalls an.
- 4.) Lösche mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe bzw. mit dem Fond ab.
- 5.) Gib die Lorbeerblätter, den Piment und die Wacholderbeeren in einen Mörser und zerstoße sie etwas. Gib das Ganze dann in ein Teesieb und gib es zum Fleisch dazu.
- 6.) Lass das Fleisch **2 Stunden** köcheln.
- 7.) Würze mit Salz und Pfeffer bzw. mit Wildgewürz.
- 8.) Verfeinere am Ende mit einem halben Becher Sahne.
- 9.) Mache in der Zwischenzeit die Serviettenknödel, indem du die Brötchen in kleine Würfelchen schneidest und in der Milch und den Eiern einweichst.
- 10.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen und gib sie ebenfalls in den Teig.
- 11.) Schneide die Petersilie und gib sie ebenfalls dazu.
- 12.) Würze mit Salz und Pfeffer und verknete das Ganze zu einem Teig, der nicht mehr ganz nass ist, aber auch nicht staubtrocken. Man sollte ihn gut verarbeiten können.
- 13.) Rolle den Teig nun in eine Klarsichtfolie ein wie eine Wurst.
- 14.) Rolle diesen Teig nun in ein sauberes Geschirrtuch ein.
- 15.) Binde die beiden Enden mit Küchengarnt zusammen und binde sie an einen Kochlöffel, der so groß ist, dass er über den Rand eines Bräters passt. Binde auch die Mitte der „Wurst“ dort fest.
- 16.) Nimm einen großen Bräter und lass Wasser kochen.
- 17.) Gib nun die „Wurst“ in den Bräter, so dass sie quasi am Kochlöffel hängt. Lass das Ganze **30 Minuten** kochen.
- 18.) Hebe dann die Knödelwurst vorsichtig heraus (Achtung, sehr heiß!) und schneide sie in Serviettenknödel.

Dazu passt Rotkraut oder Feldsalat.