



Weihnachtliche Rezepte von Thüringer
Landstolz

Landstolz Rindergulasch aus der Kugel von Glücklichen

Rindern aus Thüringen

mit Sautierten Spitzkohl und Hausgemachten Semmelknödeln

ZUBEREITUNG

Rindergulasch

In etwas Butterschmalz das Rindergulasch scharf anbraten. Nachdem es rundum angebraten ist, Zwiebeln, Knoblauch und die in Scheiben geschnittenen Karotten beifügen. Danach Tomatenmark zugeben und ca. 3 Minuten köcheln (Hitze etwas reduzieren). Dann mit dem Rotwein ablöschen und anschließend die Rinderbrühe und die Gemüsebrühe zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1-1,5 Stunden schmoren. Zum Schluss sollte die Soße noch mit kalter Butter oder Saucenbinder angedickt werden.

Spitzkohl:

Den Spitzkohl grob schneiden in eine Pfanne mit Butter geben und ihn schön anbraten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die dauert ca. 10 Minuten.

Hausgemachte Semmelknödel:

Die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie gut miteinander vermengen und den Teig eine Stunde rasten lassen.

Rollen von 5 - 6 cm Ø formen und auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben. Fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst abbinden (Folie z.B.: Toppits 2 in 1 Folie bis 160°). In leicht siedendes Wasser legen und in 30 - 40 Minuten gar ziehen lassen.

ZUTATEN

Für den Spitzkohl

250g	Spitzkohl
50g	Butter

Für die Semmelknödel

70g	Semmelwürfel
1/2	Zwiebel
10g	Petersilie
20g	Butter
70ml	Milch

Für den Rindergulasch

125 g	Rindergulasch
50 ml	Butterschmalz
1/2	Karotte
1/2	Knoblauchzehe
1/2 EL	Tomatenmark
50 ml	Rinderbrühe
75 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Rotwein