

# Vincent Klink: Rinder-Gulasch mit Roggen-Knöpfele

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/16/vincent-klink-rinder-gulasch-mit-roggen-knoepfle](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/16/vincent-klink-rinder-gulasch-mit-roggen-knoepfle)

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Gulasch:

- 1 kg Rindfleisch aus Wade oder Schulter
- 800 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bio-Zitrone
- 2 – 3 Pimentkörner
- 1 Msp. Kümmelsamen
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 100 ml Rotwein
- 500 ml Rinderbrühe
- 5 EL Butterschmalz
- etwas Salz
- Pfeffer

### Für die Knöpfele:

- 100 g Mehl (Type 405)
- 100 g Roggenmehl
- 6 Eier (Größe M)
- Salz

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und getrennt voneinander fein schneiden. Fleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Die Zitrone heiß abbrausen, trocken tupfen, etwas Schale abschneiden. Kümmel und Piment hacken und mischen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin langsam andünsten, bis sie etwas Farbe genommen haben. Dann Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver untermischen. Mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Rinderbrühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschalenmischung würzen.

Fleischwürfel zugeben und Gulasch abgedeckt ca. 2 1/2 Stunden sanft schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist.

Für die Knöpfe Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eier in die Mulde geben. Alles mit einem großen Kochlöffel vermengen (oder in einer Küchenmaschine) und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionsweise in ein Sieb geben. Die Tropfen fallen in das kochende Wasser. Ist der Teig zu dick, behilft man sich mit einem Gummispatel und drückt den Teig durch die Löcher. Im kochenden Wasser anschließend mit einer Gabel umrühren, damit sie nicht zusammenkleben (es gibt auch eine spezielle Knöpfereibe, ein längliches Lochblech, über das ein viereckiges Behältnis geschoben wird.

Der Teig wird durch die Löcher gedrückt und gleichzeitig abgeschnitten). Die Knöpfe sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen, evtl. kalt abbrausen.

Das Fleisch mit einer Fleischgabel aus dem Sud heben. Den Sud solange einkochen, bis er eine dickliche Konsistenz hat. Die Fleischwürfel wieder zugeben, nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung abschmecken.

Für die Knöpfe Butter in einer Pfanne erhitzen, die Knöpfe darin schwenken und mit dem Gulasch servieren.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 5. November 2016

Episode: Deftiges Gulasch