

Andreas Spitzer's Gericht für die Ascherhütte

Rindsgulasch mit Steinpilz-Bergkäse-Nockerl, Wildkräuter-Salat und Zwiebelknusper



Rindsgulasch

1 kg Rindfleisch (Schulter)
Ca. 1 L Rindssuppe oder Wasser
700 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Paprikapulver, edelsüß
2 EL Tomatenmark
20 ml Apfelessig
100 ml Öl oder Schmalz
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel gemahlen
2 Lorbeerblätter
Zitronenschale, gerieben

Steinpilz-Bergkäse-Nockerl

250 g Knödelbrot
250 ml Milch
4 Eier
140 g Butter
100 g Butterschmalz
100 g Zwiebel
10 g Knoblauch
100 g Bergkäse
300 g Steinpilz

Für das Rindsgulasch, das Fleisch zuputzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden Diese dann in einem passenden Topf langsam goldbraun anschwitzen und das Fleisch leicht mit braten. Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren, kurz durchrösten, mit Essig ablöschen und anschließend mit Suppe aufgießen. Gewürze hinzufügen und einmal aufkochen lassen - alles je nach Fleischqualität ca. 2 1/2 bis 3 Stunden langsam weich dünsten. Nach Bedarf mit etwas Stärke abbinden.

Für die Nockerl, die fein geschnittenen Steinpilze, Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten. Den geriebenen Bergkäse mit dem Knödelbrot vermischen und die heiße Milch darübergießen . Eier und Steinpilze beifügen, gut vermischen und ziehen lassen.
Nockerl formen und in Butterschmalz anbraten .

Für die Zwiebelknusper, fein gehackte Röstzwiebel mit Panko-Mehl in Butter anrösten und mit frischer Petersilie verfeinern.

Das Gulasch und die Nockerl in einem tiefen Teller anrichten und mit dem leicht marinierten Wildkräuter-Salat garnieren. Zum Schluss noch mit dem Zwiebelknusper das Gericht vollenden.