

# Gulasch mit Klößen



Gulasch, Knödel, Sauce

Klassisch kann man dieses Gulasch sicherlich nicht nennen. Es kommen zwar sehr viele Zwiebeln hinein, was ein gutes Gulasch ausmacht. Aber nicht unbedingt Speck und Champignons, die ich noch vorrätig hatte und verbrauchen wollte. Rotwein, Fond und etwas Tomatenmark geben der Sauce Geschmack. Und auch Kapern und Gewürze wie Lorbeerblätter, Kreuzkümmel und Paprikapulver geben ihren Anteil dazu. Nicht fehlen darf jeweils eine Prise Kümmel und Zucker. Zumindest die Beilage ist klassisch – Klöße. Aber diese faulheitsbedingt nur aus der Packung. (duckundwech) □

## Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Gulasch (gemischt)
- 60 g durchwachsener Speck
- 5 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ein großes Stück Ingwer

- 5 Champignons
- 1 EL Tomatenmark
- 1 gehäufte TL Harissa-Paste
- 1 gehäufte TL Dijon-Senf
- 300 ml trockener Rotwein
- 150 ml Wasser
- 500 ml Gemüsefond
- 2 TL Kapern (in Essig eingelegt)
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Nelke
- 3 Wacholderbeeren
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL süßes Paprikapulver
- eine gute Prise Kümmel
- eine Prise brauner Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- 6 Kräuterklöße

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 2 Stdn.  
30 Min.

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden, Knoblauch und Ingwer kleinschneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen, zuerst den Speck anbraten – Speckschwarte auch hinzugeben –, dann das Gulasch hinzugeben und schließlich Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Champignons. Alles zusammen anbraten, gut umrühren und dann zugedeckt etwa 5 Minuten Flüssigkeit ziehen lassen. Tomatenmark, Harissa und Senf hinzugeben und gut verrühren. Mit dem Rotwein ablöschen, Gemüsefond hinzugeben und etwas Wasser zum Verlängern der Sauce. Kapern,

Lorbeerblätter, Kardamom, Nelke und Wacholderbeeren hinzugeben. Mit Kreuzkümmel, Paprika, Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Danach Speckschwarte und Lorbeerblätter herausnehmen. 30 Minuten ohne Deckel bei geringer Temperatur reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Mehl eindicken. Gleichzeitig die Klöße nach Anleitung zubereiten.

Klöße auf Tellern anrichten, großzügig von dem Gulasch mit der Sauce darüber geben und alles servieren.