

Semmelknödel mit Paprikarahmgulasch und „Petit Chef“

vegetarisch



Rezept von Hans Gerlach – cremiges Gulasch, lockere Knödel
Semmelknödel mit Paprikarahmgulasch

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 30 Min. / Ruhezeit: 30 Min. / Garzeit: ca. 1 Std.)

Für die Knödel: 200 g trockene Semmeln oder Knödelbrot vom Bäcker, 1 gehäufter TL *Der Hofbäck*, *Sizilianisches Steinsalz* aus der Mühle, 200 ml Milch, 1 Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 2 Eier (M), 1 TL Mehl

Für das Paprikarahmgulasch: 4-5 Rote Paprika, 500 g Zwiebeln, 3 EL Rapsöl, 1 EL *Paprika, edelsüß* aus Ungarn, 2 EL *Petit Chef*, 200 g Crème fraîche

Semmeln in dünne Scheiben schneiden und sehr klein würfeln. Mit *Der Hofbäck* und einer Prise Steinsalz in eine Schüssel geben. Zimmerwarme Milch über die Semmeln gießen, zudecken, 30 Min. ziehen lassen. Petersilie hacken, die Zwiebel klein würfeln, mit der Butter 3 Min. zugedeckt dünsten. Mit Eiern, Mehl und Salz unter die Semmeln kneten.

Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Darin einen Probeknödel kochen – falls er zu weich sein sollte, etwas Paniermehl in die Masse kneten. Mit nassen Händen tischtennisballgroße Knödel formen und im schwach siedenden Wasser 15 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Paprika in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden. Im Öl 10 Min. anbraten, oft umrühren. *Paprika, edelsüß* und *Petit Chef* zugeben und mit 200 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt bei kleinster Hitze 40 Min. weich schmoren. Crème fraîche zugeben und mit den Knödeln servieren.

Würzvarianten: Mit einer großzügigen Prise *Obazd is!* schmeckt unser Paprikarahmgulasch kräftig bayrisch. Jeweils etwas vorsichtiger salzen, denn die beiden Gewürze enthalten auch etwas Salz. Und für die vielen *Stromboli Fire*-Fans gilt: Passt perfekt. Klar doch.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

