

Ungarisches Paprikás dazu Mehl-Klößchen á la Laura Wilde

Gerichte mit Geschichte: Laura Wilde kocht ein traditionell ungarisches Nationalgericht. "Paprikás" - Gulasch dazu Mehlklößchen nach dem Rezept ihrer geliebten Oma.

Für Paprikás :

- 2 Zwiebeln
- 2 TL rote Paprikapulver
- 1 kg Rinder- oder Schweinegulasch
- 6 Karotten
- 2 Petersilienwurzeln
- 4 große Kartoffeln
- 1,5 bis 2 l Wasser
- etwas Fett zum Anbraten
- etwas Salz
- nach Belieben Fleischbrühe
- nach Belieben 2-3 EL Schmand zum Garnieren

Zubereitung Paprikás

1. Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem Topf goldgelb anrösten.
2. Fleisch in Würfeln dazugeben und mit ein wenig Fett kräftig anbraten.
3. Mit Salz und Paprika abschmecken und mit Wasser auffüllen.
4. Nach Belieben einen Fleischbrüh-Würfel dazugeben.
5. Karotten, Petersilie und Kartoffeln in Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben.
6. Fertiggaren und nochmals abschmecken.
7. Garzeit: ca. 45-50 Minuten (Schnellkochtopf: 20 Minuten).

Für die Mehl-Klößchen:

- 3 Eier
- 1/2 TL Salz
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Mineralwasser
- ca. 2 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen der Klößchen

Zubereitung der Mehl-Klößchen

1. Mehl, Eier, Salz und Mineralwasser mit dem Knethaken verrühren, bis ein sämiger Teig entsteht.

2. Backpulver hinzufügen und nochmals umrühren.

3. Je nach Belieben die Teigmasse portionsweise (beispielsweise eszlöffelgroß, gerne aber auch kleiner) in Salzwasser geben und kochen bis die Klößchen oben schwimmen.

4. Paprikás und die Mehl-Klößchen auf einem Teller anrichten und mit einem Klecks Schmand garnieren.

Laura Wilde wünscht guten Appetit!

Quelle: Immer wieder sonntags vom 16.07.2023