

## Rezept

# Böhmischer Knödel mit Gulasch

Ein Rezept von Böhmischer Knödel mit Gulasch, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Zwiebeln	<b>40 g</b> Butterschmalz
<b>1 kg</b> Rindergulasch (aus Schulter oder Keule)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>3 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>½ TL</b> Kümmelpulver	<b>2 EL</b> Rotweinessig
<b>½ l</b> Fleischbrühe	Salz
Pfeffer	<b>100 ml</b> Milch
<b>250 g</b> Mehl	Mehl für die Arbeitsfläche
<b>10 g</b> frische Hefe (ca. ¼ Würfel)	<b>½ TL</b> Zucker
<b>1 TL</b> Salz	<b>1</b> Ei

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Für das Gulasch die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Butterschmalz in einem Schmortopf zerlassen und die Zwiebeln darin in 15 - 20 Min. weich und goldgelb dünsten.
2. Das Fleisch trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln, mit dem Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten. Paprika und Kümmel unterrühren, Essig hinzufügen und einkochen lassen. Die Brühe und das Fleisch dazugeben, alles aufkochen lassen und dann zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 - 2 Std. schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen für den Knödel die Milch erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Milch hineingießen. Die Hefe in die Milch bröckeln und den Zucker hinzufügen. Milch, Hefe, Zucker und etwas Mehl in der Mulde mit einer Gabel verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und den Vorteig an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
4. Dann Salz und Ei in die Schüssel geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz verkneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche so lange kneten, bis er geschmeidig ist und leicht glänzt (ca. 10 Min.). Den Teig zu einer 15 - 20 cm langen Rolle formen und mit einem Küchentuch bedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
5. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Teigrolle hineingeben, aufkochen und zugedeckt ca. 12 Min. köcheln lassen. Dann wenden und in ca. 12 Min. gar köcheln lassen - der Teig geht sehr stark auf. Die Rolle mit dem Schaumlöffel herausheben, mit der Fleischgabel mehrmals einstechen und in Scheiben schneiden. Mit dem Gulasch servieren.