

Rezept

Kartoffel-Gnocchi mit Kalbssugo

Ein Rezept von Kartoffel-Gnocchi mit Kalbssugo, am 02.04.2023

Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
etwa 275 g Mehl aus Hartweizengrieß (gibt es im italienischen Feinkostladen, ersatzweise Mehl und Grieß zu gleichen Teilen mischen)	1 Ei (Größe S)
500 g Kalbfleisch zum Schmoren (z.B. aus der Schulter oder Keule)	1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
4 Zweige Thymian	150 ml trockener Weißwein
1 EL Butter	2 Knoblauchzehen
Salz	2 Schalotten
1 Prise Zimtpulver	300 g Tomaten
	1 EL Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, dann pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.
2. Das Mehl mit dem Ei und 1 gehäuften TL Salz zu den Kartoffeln geben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Er soll weich sein, darf aber nicht an den Fingern kleben. Bei Bedarf noch Mehl dazugeben.
3. Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dicke Rollen formen. Mit dem Messer gut 1 cm lange Stücke abschneiden. Ein Küchentuch mit Mehl bestreuen, Gnocchi darauf wenden und mindestens 1 Std. trocknen lassen (ein paar Std. sind sogar noch besser).
4. Für den Sugo den Safran zwischen den Fingern zerreiben, mit dem Wein mischen. Stehenlassen, bis sich der Wein gelb färbt. Fleisch sehr klein würfeln. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Thymian waschen und trockenschütteln, Blättchen abstreifen. Tomaten waschen oder häuten und sehr klein würfeln, dabei Stielansätze wegschneiden.
5. Butter und Öl in einem Schmortopf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und den Thymian darin andünsten. Das Fleisch dazugeben und mitbraten, bis es nicht mehr rot ist. Safranwein und Tomaten untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und den Sugo zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Std. schmoren.

6. Für die Gnocchi reichlich Wasser mit Salz aufkochen. Gnocchi einlegen und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 5 Min. leise sieden lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit dem Sugo mischen. Kurz ziehen lassen, dann sofort servieren.