

# Gasthof Kreuz Frastanz

## Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kalbsgulasch  
(Kalbsvögerl, Wade und Hals –  
durchzogen  
Schulter – leicht durchzogen  
Nuss, Schale und Frikandeau – glatt)  
1 kg Zwiebeln gehackt  
1/8 lit. Öl  
Salz Pfeffer weiß gemahlen  
50 – 100 gr. Paprikapulver edelsüß  
1 lit. Kalbsfond oder Rindssuppe  
1 Zitrone  
1/4 lit. Sahne (36%)  
gegebenenfalls etwas Maizena

Butternockerln:

100 gr. Butter  
200 gr. Spätzlemehl  
(oder halb glattes und halb  
doppelgriffiges Mehl)  
2 Eier (Eiweiß und Eigelb getrennt)  
Salz Muskatnuss

Kalbsrahmgulasch:

Öl erhitzen, Zwiebeln dazugeben, hell anrösten, Kalbsfleisch dazugeben, kurz anbraten, vom Feuer nehmen, würzen mit Salz und Pfeffer, Paprika dazugeben, (dabei sollte das Öl nicht mehr zu heiß sein da sonst der Paprika verbrennt, dabei seine schöne Farbe verliert und bitter wird) und mit Fond oder Suppe aufgießen. Wieder auf die Flamme geben, Zitronenschale hinein reiben, die abgeriebene Zitrone dazugeben und ca. 15 – 20 Minuten mitköcheln lassen, anschließend das Fleisch weiter köcheln lassen bis das Fleisch richtig weich ist. (Durchzogenes Fleisch braucht gut 1 Stunde, glattes Fleisch ist nach 40 – 50 Minuten fertig). Das fertig gekochte Fleisch aus dem Gulaschsaft nehmen, den Saft mit Sahne aufgießen, abschmecken (gegebenenfalls nachwürzen) nochmals aufkochen und mit einem Stabmixer gut durchmischen. Sollte der Saft zu dünn sein kann man ihn mit Maizena (mit Wasser glatt gerührt) etwas eindicken. Das Fleisch wieder dazu geben, nochmals ein paar Minuten ziehen lassen, aber nicht mehr kochen lassen.

Ps.: Beim Anrichten kann das Gulasch noch mit einem Löffel Creme fraiche garniert werden.

Butternockerln:

Eiweiß zu ganz steifem Schnee schlagen.  
Butter schaumig rühren, nach und nach Eidotter dazugeben.  
Salz und Muskatnuss dazu geben, 1/3 vom Eischnee und 1/3 vom Mehl unterheben, anschließend restliches Mehl und Eischnee unterziehen.  
Mit 2 Esslöffeln Nockerln formen, vom Löffel ins ganz leicht wallende Wasser gleiten lassen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. (Nicht kochen lassen da die Nockerln bei kochendem Wasser zerfallen.)

Ps.: Die Masse kann noch mit frischen gehackten Kräutern, mit Schnittlauch oder mit gehackter Kresse verfeinert werden. Diese Nockerln sind sowohl eine besondere Beilage als auch eine hervorragende Suppeneinlage.