

Biergulasch mit Brotnockerl



Altes Brot kommt hier in den Brotnockerl zu neuen Ehren.

Zutaten:	Zubereitung:
Gulasch: 500 g Rindergulasch	grob würfeln und in einem Schnellkochtopf mit
2 Eßl Öl	scharf anbraten
4 Zwiebeln 2 Knoblauchzehen	grob hacken und zugeben, mitrösten
2 Karotten	schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden und zugeben. Mit
Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel	würzen. Mit
200 ml Export Bier	mit 100 ml davon ablöschen und wieder einreduzieren lassen.
3 Paprikaschoten	in Streifen schneiden und zugeben. Mit
2 Eßl Paprikapulver	würzen, nochmals mit Bier ablöschen.

800 ml Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen) oder 100 g Tomatenmark und ½ l Brühe	zugeben. Das Gulasch ca. 45 Min unter Dampf weich köcheln. Es sollte schön sämig sein. Wenn nicht, mit etwas Mehlschwitze binden.
Brotnockerl: 200 g Bauernbrot	sehr fein würfeln (etwa ½ cm x ½ cm)
100 g geräucherten Bauchspeck	ebenfalls sehr fein würfeln. Zusammen in einer Pfanne mit etwas
Öl	knusprig anbraten. Zur Seite stellen. In einer Schüssel
300 g Mehl	mit
4 Eier	und
100 ml Milch	sowie
½ Teel Backpulver	
etwas Salz und Muskatnuss	zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15 Min ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen weiten Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Brot- und Speckwürfel in den Teig rühren. Mit 2 Teel Nocken abstechen. Dabei vor jedem Arbeitsgang die Löffel in kaltes Wasser tauchen. Die Nocken in das Kochende Salzwasser gleiten lassen und gar ziehen lassen. Die Nocken abschöpfen und vor dem Servieren in einer Pfanne mit
Öl	knusprig ausbacken. Zusammen mit dem Gulasch servieren.



Tipp: Sollte das Gulasch durch das Bier ein wenig herb sein, geben sie 1 gehäuften Eßl Preiselbeeren oder Johannisbeermarmelade zum Gulasch.

Für eine vegetarische Variante kann der Speck in den Brotnocken auch durch angeschwitzte Zwiebel und Petersilie ersetzt werden.