



BRIXENTALER  
**KochArt**

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

[www.brixentaler-kochart.at](http://www.brixentaler-kochart.at)

## Brauhausgulasch mit Brezenknödel

Zutaten für etwa 8 Portionen

### Zutaten:

1,5 kg Rindgulasch geschnitten  
10 Zehen Knoblauch  
5 Stk. Zwiebel  
2 Fl. Dunkles Bier  
Majoran, Lorbeerblätter, Pfefferkörner,  
Paprika Edelsüß, Kümmel

12 Stk. alte, trockene Brezen  
¼ L Rindssuppe  
1 Stk. Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
1 Bund Petersilie  
6 Eier  
etwas Rahm  
Salz, Pfeffer

### Tipp:

Gulasch schmeckt aufgewärmt immer besser, also wenn man Zeit hat am Tag vorher zubereiten. Bzw. als Vorrat im Tiefkühler lagern. Am Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer bzw. einem Schuss Bier vollenden.

### Zubereitung:

Für das Gulasch die Zwiebel und Knoblauchzehen in Würfel schneiden. Einen Topf mit Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin goldbraun rösten. Das Gulaschfleisch zugeben und alles zusammen anbraten. Mit dem dunklen Bier und Wasser ablöschen bzw. auffüllen. Die Gewürze begeben und bei mäßiger Hitze langsam weichkochen. Dauer ca. 2 Stunden, eventuell Wasser nachgeben. Das Fleisch sollte jedoch noch einen Biss haben, da es im Saft noch nachgart.

Für die Brezenknödel die Brezen in kleine Würfel schneiden und mit der Rindssuppe und ein wenig Rahm aufweichen lassen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie hacken. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anbraten und zu den Knödel geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und die Eier begeben. Alles zusammen gut vermischen und etwas im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend die Knödelmasse gleichmäßig auf Klarsichtfolie verteilen und zu einer Wurst zusammendrehen (etwa 2-3 Stück). Nochmals in Alufolie einwickeln und in Kochendes Wasser legen. Dort für ca. 30 Minuten kochen lassen. Eigentlich sind die Knödel dann fertig. Jedoch Michaels Genuss-Tipp: Brezenknödel in Scheiben schneiden und nochmals in Butter von beiden Seiten anbraten.

Das Gulasch in einem tiefen Teller geben die Brezenknödel dazulegen und eventuell einen Salat darzureichen.