Schweinegulasch.

60 Min. Vorbereitung | **60 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

250	g	Schweinegulasch
1,0		Gemüsezwiebeln
50	g	geräucherter Bauchspeck
2	TL	Tomatenmark
250	ml	Fleischbrühe
2		Lorbeerblatt
4		Pimentkörner
		Salz und Pfeffer
		Paprikapulver, edelsüß
100	g	Champignons
3,0		altbackene Brötchen
180	ml	Milch
1,0		Schalotten
2	EL	Butter
2	EL	frisch gehackte Petersilie
2		Eier
		nach Bedarf Semmelbrösel
2	TL	rote Zwiebel, gehackt
2	TL	Frühlingszwiebelröllchen

Zubereitung:

1. Fleisch waschen und trocken tupfen. Gemüsezwiebeln schälen und fein hacken. Speck in Würfel schneiden und in einem Topf auslassen. Fleisch zugeben, scharf anbra-ten, Tomatenmark und Zwiebeln unterrühren, kurz bräu-nen lassen und mit Brühe ablöschen. Lorbeer und Piment zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. schmoren lassen.
2. Champignons putzen und in Stücke schneiden. Nach Ablauf der Garzeit unter das Gulasch mischen und alles weitere ca. 30 Min. garen.
3. Brötchen in Würfel oder Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch lauwarm erhitzen und darübergießen. Ca. 15 Min. ziehen lassen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Petersilie unterrühren, zum Knödelteig geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier trennen, Eigelbe verquir-len und mit der Brötchenmasse vermengen. Eiweiß steif schlagen und unter die Knödelmasse heben. Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls er zu weich ist, noch 1–2 EL Semmelbrösel untermischen.
4. Aus dem Teig eine Rolle formen, mittig auf einen Bogen Alufolie legen, einwickeln und die Enden fest eindrehen. Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Rolle vorsichtig hineinlegen. Bei knapp siedendem Wasser ca. 20 Min. gar ziehen lassen.
5. Das Gulasch abschmecken. Knödel aus dem Wasser nehmen, aus der Folie lösen und in Scheiben schneiden. Beides auf Tellern anrichten und mit Zwiebeln und Früh-lingszwiebeln bestreut servieren.

PENNY.