

Pörkölt

mit Nokedli



● Rind

🕒 ca. 3h 20 min

🟢🟢🟢 einfach



Personen: 4–6 · Zubereitung: 35 min · Gesamtdauer: 3h 20 min

Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Gulaschfleisch, hinteres Ausgelöstes**

ZUTATEN

Pörkölt

- 1 kg ehrlich.tirol Gulaschfleisch
- 5 EL Rapsöl
- 1 kg Zwiebeln
- 40 g edelsüßes Paprikapulver
- 70 g rote gegrillte Paprika aus dem Glas

- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Apfelessig
- 200 ml Rindsuppe plus mehr bei Bedarf
- 5–6 Karotten
- 1 Lorbeerblatt
- 150 g Sauerrahm

Nokedli

- 350 ml Wasser
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- 2 EL Butter
- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Für das Pörkölt das Rohr auf 170 °C vorheizen. Das Fleisch in große Würfel schneiden, salzen und pfeffern und portionsweise in einem großen Topf von allen Seiten in 3 EL Öl anbraten. Die Fleischstücke sollten sich dabei nicht berühren, da sie sonst zu dünsten beginnen. Das gebratene Fleisch in eine Schüssel geben.

02. Die Zwiebeln schälen, in grobe Ringe schneiden und im restlichen Öl 5 Minuten anrösten. Währenddessen das Paprikapulver und die gegrillten Paprika mit dem Tomatenmark und dem Essig pürieren. Das Paprikamus zu den Zwiebeln geben, gut umrühren und mit der Suppe aufgießen. Aufkochen, währenddessen die Karotten schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Fleisch und Lorbeer in den Topf geben.

03. Den Topf zugedeckt für 2–2 ½ Stunden ins Rohr schieben, das Fleisch sollte nach dieser Zeit fast schon zerfallen. Das Pörkölt immer wieder umrühren und dabei kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist, bei Bedarf etwas Suppe nachgießen.

04. Für die Nokedli Wasser mit 1 TL Salz und dem Ei verquirlen, dann mit dem Mehl mischen und so lange mit einem Kochlöffel Luft hineinschlagen, bis der Teig nicht mehr am Löffel kleben bleibt. Einen großen Topf mit Wasser zustellen, salzen und den Teig in mehreren Etappen mithilfe einer Nockerlreibe ins Wasser gleiten lassen.

05. Sobald die Nockerln aufgestiegen sind, mit einer Lochschöpfkelle herausfischen, in eine Schüssel geben und die Butter unterrühren, damit sie nicht verkleben.

06. Abschließend das Pörkölt auf Tellern anrichten, mit ein paar Klecksen Sauerrahm garnieren und mit den Nokedli servieren.

TIPP

Wenn Paprikapulver mitgeröstet wird, verleiht es dem Gericht einen bitteren Geschmack. Daher entweder so wie hier vorher mit den Paprika pürieren oder kurz die Herdplatte ausschalten, Paprikapulver anstäuben, mit Flüssigkeit aufgießen und dann erst wieder weitergaren.



HAT'S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrlich.tirol oder [Instagram/ehrlich.tirol](https://instagram/ehrlich.tirol)

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte

