

# MARONEN-GULASCH MIT KNÖDELN

- 1 Rindfleisch und Speck gründlich waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel hacken.
- 3 Öl in eine Pfanne geben, Maronen und Zwiebelstücken scharf anbraten.
- 4 Mit Rotwein/Traubensaft ablöschen, Rinderfond, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben.
- 5 Das Gulasch für mindestens 2 Stunden auf niedrigster Stufe köcheln lassen.  
  
Etwa 20 Minuten vor Servieren: Boden eines Topfes mit Wasser benetzen und erhitzen. Sobald das Wasser köchelt, Nudelsieb in den Topf setzen, Knödelscheiben gleichmäßig verteilen und Topf bei niedriger Hitze mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken.
- 7 Gulasch zusammen mit Knödeln servieren.