



BRAUMEISTER BIERGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL UND SPECK-KRAUTSALAT

Rezept vom Gasthaus Schusterstein in Schönau a. Königssee



Braumeister Biergulasch mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat

Zutaten für etwa vier Portionen:

Gulasch:

- 1000 g Rindergulasch
- Öl zum Anbraten
- 0,5 l helles Bier
- 1 l Wasser zum aufgießen
- 3 Karotten
- 1/3 Lauch
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1/3 Sellerie
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer



Zuerst das Gulaschfleisch in einem großen Topf scharf anbraten, bis es rundum gut gebräunt ist – so entwickelt sich das typische kräftige Aroma. Sobald das Fleisch schön Farbe genommen hat, fein gewürfelte Zwiebeln und gehackter Knoblauch hinzufügen. Diese mit dem Fleisch zusammen weiter anbraten, bis die Zwiebeln glasig und leicht gebräunt sind. Anschließend Paprikapulver zugeben und ganz kurz mitrösten – nur für ein paar Sekunden, damit es nicht bitter wird.

Nun das Ganze mit einem Schuss Bier ablöschen. Die Flüssigkeit kurz einkochen lassen, damit der Sud etwas einreduziert und an Geschmack gewinnt. Danach mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch gut bedeckt ist, mit Salz und Pfeffer würzen, und das Gulasch bei kleiner Hitze sanft vor sich hin köcheln lassen – je nach Fleischqualität etwa eineinhalb bis zwei Stunden.

Währenddessen das Gemüse vorbereiten: Karotten und Sellerie schälen, die Karotten längs halbieren und in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Sellerie in kleine Stücke von etwa fünf mal fünf Millimetern würfeln. Den Lauch längs halbieren, gründlich waschen und dann ebenfalls in halbe Ringe schneiden, etwa so dick wie die Karottenscheiben.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit das vorbereitete Gemüse zum Gulasch geben und mitgaren, damit es bissfest bleibt und nicht zerkocht. Zum Schluss gut abschmecken – je nach Vorliebe mit Salz, Pfeffer oder einem Spritzer Essig.

Speck-Krautsalat:

- kleiner Weißkohl (ca. 800 g)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 4 EL Weißweinessig
- 5 EL Sonnenblumenöl oder neutrales Öl
- 150 g durchwachsener Speck (geräuchert)
- TL Kümmel (ganz oder gemahlen, nach Geschmack)
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- Optional: etwas Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

Den Weißkohl zunächst vierteln, vom Strunk befreien und anschließend in feine Streifen schneiden oder hobeln. Den geschnittenen Kohl in eine große Schüssel geben, mit einem Teelöffel Salz und einem Teelöffel Zucker bestreuen und kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl weicher und beginnt, Flüssigkeit zu ziehen. Diesen Vorgang etwa zehn Minuten wirken lassen.

In der Zwischenzeit den durchwachsenen, geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, bis er goldbraun und knusprig ist. Das dabei austretende Fett nicht wegschütten, sondern mitverwenden – es sorgt später für das typische Aroma.

Während der Speck brät, eine Marinade aus Weißweinessig, Sonnenblumenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Kümmel anrühren. Wer es kräftiger mag, kann auch einen Schuss vom heißen Speckfett mit in die Marinade geben.

Sobald der Speck fertig ist, wird er samt Bratfett über den vorbereiteten Kohl gegeben. Anschließend die Essig-Öl-Mischung darüber träufeln und alles gründlich vermengen. Der Salat sollte nun mindestens 30 Minuten durchziehen, damit sich die Aromen gut verbinden. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Belieben mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie garnieren.



Semmelknödel:

- 8 altbackene Semmeln (ca. 300–350 g), in Würfel geschnitten
- 250 ml Milch
- Zwiebel
- 1 EL Butter
- Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Optional: etwas gehackte Petersilie

Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen und darüber gießen. Etwa 10–15 Minuten ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit die Milch gleichmäßig aufgenommen wird.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Dann zur Semmelmasse geben. Eier hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wer mag, kann auch etwas gehackte Petersilie unterrühren.

Alles gut vermengen – am besten mit den Händen. Die Masse sollte gut formbar, aber nicht zu trocken oder zu klebrig sein. Falls sie zu feucht ist, etwas Semmelbrösel zugeben; ist sie zu trocken, einen Schluck Milch ergänzen.

Mit nassen Händen 8 gleich große Knödel formen. In leicht siedendem, gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen – nicht sprudelnd kochen, sonst zerfallen sie!

„Im Schusterstein haben wir einen Felsen als Wahrzeichen und unser Gasthaus als Euren Genussort. Probiert unbedingt mein Biergulasch. Natürlich dürft Ihr es daheim nachkochen. Aber am Besten schmeckts mit dem Rindfleisch vom Schusterbauern. Kehrt doch bei Eurem nächsten Ausflug an den Königssee oder Eurer nächsten Wanderung in der Umgebung bei uns ein - wir freuen uns auf Euch!“

Sebastian „Wasti“ mit der ganzen Gastwirtsfamilie Punz, Gasthaus Schusterstein, Schönau a. Königssee