



Deftiger Eintopf vom Rotwild

Für 6 Personen

Zutaten

2 große Zwiebeln
2 Karotten
2 Speiserüben
1 Petersilienwurzel
6 mittlere Kartoffeln
1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Rothirsch
2-3 EL Weizenmehl
4 EL Olivenöl
500 ml Fleischbrühe oder Wildfond
150 g Weizenmehl
60 g Backfett oder Rindertalg
1 EL gehackte krause Petersilie
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Die Karotten, Rüben, Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, im Mehl wälzen und abschütteln. Großzügig salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin 8-10 Minuten rundum braun anbraten. Zwiebeln, Karotten und Rüben dazugeben und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten anrösten. Mit der Brühe ablöschen und bei geringer Hitze 80 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen das Mehl und das Fett mit 4-6 EL Wasser vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht. Daraus 6 Knödel formen und in den Topf geben. Zugedeckt weitere 30-45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist und die Knödel ihre Größe verdoppelt haben. Die Petersilie waschen, rocken tupfen und fein hacken.

3 Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.