

# Oostenrijk

## Kalbsgulasch

### *Kalfsgoulasch*

800 gr. kalfsschouder  
2 el. botervet  
60 gr. spek  
3 - 4 uien  
2 el. runderbouillon  
2 el. paprikapoeder (edelsüß)  
1 snuf zout  
1 el. bloem  
1 dl. zure room  
1 el. tomatenpuree

#### *Voor de Nockerl:*

300 gr. fijne bloem  
2 eieren  
2 eidooiers  
2 el. (gesmolten) boter  
1¼ dl. melk  
1 snuf zout  
1 el. botervet (om te bakken)

Voor de kalfsvleesgoulash snij je eerst de grote zenen uit het vlees. Snij het dan in hapklare blokjes. Snij het spek in kleine blokjes en snij de uien fijn.

Verhit het botervet in een pan. Bak daarin het spek uit en de uien goudbruin. Haal de pan van het vuur af en roer er het paprikapoeder door. Meteen afblussen met 1 - 2 el. runderbouillon (water mag ook)

Doe het kalfsvlees in de pan en kruid het met wat zout. Dek de pan af met een deksel en laat het vlees in haar eigen sap zachtjes minstens drie kwartier stoven, tot het zacht is.

Terwijl de goulash langzaam gaar stooft maken we de Nockerl. Breng daarvoor een grote pan met gezouten water aan de kook.

Ondertussen maak je het deeg voor de Nockerl: meng de eieren, de eierdooiers, het meel, de melk, de gesmolten boter en een snuf zout. Het deeg moet glad zijn, maar niet te vast. Werk het deeg door een "Nockerlsieb" in het bijna kokende water. Roer het om en laat het een maal opkoken. Haal de Nockerln er nu weer uit en laat ze onder koud water schrikken. Laat ze goed uitlekken.

Verwarm wat botervet in een koekenpan. Daarin bak je de Nockerln lichtjes aan, terwijl je wat met de pan heen en weer wiebelt.

Tot slot gaan we de goulash binden. Meng daarvoor de bloem met de zure room. Goed roeren zodat er geen klontjes in zitten. Giet dit mengsel bij de goulash en roer het goed om. Roer er nog wat paprikapoeder en tomatenpuree door, zodat de goulash een mooie rode kleur krijgt. Serveer de goulash met de Nockerln, eventueel met een frisse salade.

