

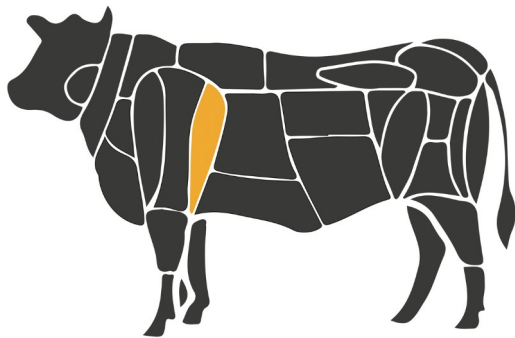


Bio von der Weide  
auf den Teller



Gemeinsame Rezeptentwicklung der Mensaleiter  
des Studentenwerks Frankfurt (Oder).

## Rindergulasch „Szedediner Art“ mit Böhmisches Semmelknödeln



### Zutaten (für 100 Personen)

12 kg	Rindergulasch, geschnitten (z.B. aus dem dicken Bugstück)
3 kg	Zwiebelscheiben (alternativ TK)
0,5 l	Rapsöl
0,5 kg	Tomatenmark
10 kg	Sauerkraut
1 Stück	Gewürze (Lorbeer, Piment)
15 kg	Semmelknödel nach Böhmischer Art

### Zubereitung

1. Rindfleisch in Rapsöl mit Zwiebeln und Tomatenmark anbraten.
2. Anschließend mit den Gewürzen (fertige Gewürzmischung oder Piment und Lorbeer) 2-3 Stunden köcheln lassen.
3. Sauerkraut (frisches Weißkraut in Streifen geschnitten oder fertiges) zubereiten, mit dazu geben und weiter köcheln lassen.
4. Knödel zubereiten (fertige oder frische) und warmhalten. Hierzu Weißbrot in Würfel schneiden. Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen, Weißbrotwürfel dazugeben, aufquellen lassen und Ei dazugeben.
5. Die Masse kann man noch mit frischer Petersilie oder Schnittlauch ergänzen oder mit angebratenen Zwiebeln und Speckwürfeln. Serviettenknödel zubereiten, indem die Knödelmasse in ein Tuch eingeschlagen und im siedenden Wasser oder Wasserdampf gegart wird. Zum Schluss die Knödel in Scheiben schneiden. Alternativ können aus der Masse auch einzelne Knödel geformt werden und in siedendem Wasser oder Wasserdampf gegart werden.
6. Das Gulasch mit den Semmelknödeln servieren.

Die Knödel können gut aus altem Brot oder Brötchen zubereitet werden.