

# Würziges Rinder-Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Diese Mal bereite ich ein sehr würziges Rinder-Gulasch zu.

Die vier zusätzlichen Zutaten, die dem Gulasch seine kräftige Würze und ein wenig Schärfe verleihen, sind:

- durchwachsener Bauchspeck
- Parmesanrinden
- Lorbeerblätter
- rote Chili-Schoten

Parmesanrinden und Lorbeerblätter gare ich natürlich nur mit dem Gulasch mit und nehme ich vor dem Servieren wieder aus dem Gulasch heraus.

Das Rinder-Gulasch zerdällt nach zwei Stunden Schmorzeit fast von allein.

Und das Gulasch gelingt wirklich sehr gut und es ist sehr würzig und leicht scharf.

Als Beilage wähle ich selbst zubereitete Kartoffelklöße. Mmmhhh, lecker!

Beim Rotkraut habe ich es mir aber einfach gemacht und verwende solches aus der Dose, ich bereite es nicht selbst zu.

[amd-zlrecipe-recipe:344]

---

# Hähnchenschenkel in Weißwein-Sauce mit Semmelknödel und Rotkraut

Hähnchenschenkel mit Rückenstück, damit man etwas mehr Fleisch zum Verzehr hat. Gewürzt und dann in Butter angebraten. Und in trockenem Weißwein gegart.

Das Weißwein-Sößchen, das sich bildet, ist sehr delikats und passt gut zu den Semmelknödeln.

Wenn der hinzugegebene Soave beim Garen der Hähnchenschenkel verkocht, gießt man einfach mit etwas Weißwein nach.

Bei den Semmelknödeln und dem Rotkraut habe ich es mir einfach gemacht und solche aus der Packung bzw. das Kraut aus der Dose verwendet.

Aber es ergibt insgesamt ein abgerundetes Gericht, das schön als Mittagsessen zum Sonntag passt.

[amd-zlrecipe-recipe:194]