

Gulaschsuppe mit Nockerln

150 g Mehl

2 Ei(er)

½ TL Salz



Für den Nockerlteig Mehl, Eier, Salz und etwas Wasser zu einem glatten Teig verrühren, die Konsistenz des Teiges sollte etwas fester sein, als von Spätzleteig. Den Teig mindestens 30 min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch in Würfel schneiden, die Zwiebel würfeln und beides scharf anbraten. Das Tomatenmark kurz mitbraten, mit dem Mehl binden. Mit Wasser auffüllen, mit Majoran, Kümmel, Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe würzen. Klein gewürfelte Paprika (evtl. Chili), klein gewürfelte Kartoffeln und Tomate zugeben. Zum Kochen bringen und 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Nun mit Hilfe eines Löffels aus dem Teig kleine Nocken, ca. so groß wie 1/2 TL, formen (sie gehen beim Kochen auf) und ca. 5 min. in der Suppe kochen lassen.

Für die Suppe:

1 EL Schweineschmalz

1 große Zwiebel(n)

500 g Schweinenacken

1 EL Tomatenmark

2 EL Mehl

1 ½ Liter Wasser

2 große Kartoffel(n)

1 Tomate(n)

1 Paprikaschote(n)

1 Chilischote(n) (wer es scharf möchte)

Majoran

Kümmel

Salz und Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Brühe, gekörnte