

znojemský guláš (Aus Tschechien) s Knedlíky

1 Zwiebel	klein schneiden und goldgelb anbraten. Mit
Paprika	bestäuben und
2EL Worcestersauce, Piment	
Salz/Pfeffer	und
200g Sojagranulat	hinzugeben. Dann mit Brühe bedecken, kurz ziehen lassen und ausdrücken
5 Znaimer Gewürzgurken	und
1 große Tomate	klein schneiden. Das Sojagranulat mit andicken und das Gemüse hinzufügen.
40g Mehl	Dann weitere 15min. köcheln lassen. Vor dem servieren mit
Majoran	abschmecken.

Für die Semmel-Knödel:

200g Knödelmischung	mit 200ml kaltem Wasser,
2EL Pflanzenöl	und
100g hartem gewürfeltem Brot	gut mischen und zwei identische Knödel in Zylinderform formen. Dann 15min. stehen lassen.

Anschließend in siedendem Wasser etwa 20min. bei regelmäßigem wenden garen.
Mit einem Knödelschneider, Faden oder Draht in Scheiben schneiden und mit dem
Gulasch servieren.

Ergibt: 4 Portionen (16 Knödel)
Zubereitungszeit: Ca. 45min.
Kochzeit (gesamt): Mind. 50Min.
Stehzeit: 15min.