


Rindergulasch mit runden Knöpfen

14. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Neulich waren wir bei Ralf und Iris essen und da gab es eine Art Klöße, die Iris nach einem Rezept Ihrer Mutter gemacht hatte. Die Form war anders, aber dies war exakt der Teig und die Machart der sogenannten “Runden Knöpfe” meiner Oma (deren Original-Rezept wird derzeit noch gesucht). Als ich noch ein kleiner Junge war, haben wir dort manchmal Sonntags gegessen und das bevorzugte Sonntags-Essen war Hase mit eben diesen Kartoffelklößen. Dazu gab es eine leckere braune Soße. Damals fiel es mir schwer, Hase zu essen und ich koche auch heute noch keinen, aber ich muss hier mal ehrlicherweise zugeben: geschmeckt hat das sehr gut. Da mir Rindergulasch allerdings auch sehr gut schmeckt und ich entspannt essen wollte, habe ich mich dann gegen ein Revival mit Hase und für Rind entschieden.

Das Rezept habe ich – da sehr groß – in 2 Teile aufgeteilt, bitte folgen Sie den Links unten:

[1. Die runden Knöpfe \(mit freundlicher Genehmigung von Iris und Ihrer Mama und zum Andenken an Oma Eva\)](#)

[2. Das Rindergulasch \(das mir ursprünglich Ralf beigebracht hat\)](#)

Dieses Rezept widme ich Ralf und Iris, liebe Grüße an euch!

 Veröffentlicht in [Fleisch](#)