

RINDERGULASCH MIT SPÄTZLE



Zutaten für 4 Personen:

500g Rindergulasch
2 Zwiebeln, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Paprikapulver (süß)
1 TL Paprikapulver (scharf)
2 EL Tomatenmark
500ml Rinderbrühe
200ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
2 EL Öl

Salz und Pfeffer
1 TL Kümmel, gemahlen

Für die Spätzle:

300g Mehl
3 Eier
100ml Wasser
Salz
2 EL Butter

Schwierigkeitsgrad

★★★★

Zubereitungszeit

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Koch-/Schmorzeit: ca. 2 Stunden 30 Minuten
Gesamtzeit: ca. 3 Stunden

Zubereitung

Rindergulasch: In einem großen Topf oder Bräter das Öl erhitzen.

Das Rindergulasch darin von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne braune Farbe hat. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. In demselben Topf die gewürfelten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch anbraten, bis sie glasig sind. Das Tomatenmark und die Paprikapulver hinzufügen und kurz mitrösten, bis es duftet. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Das angebratene Gulasch wieder in den Topf geben.

Die Rinderbrühe hinzufügen, sodass das Fleisch gut bedeckt ist. Lorbeerblätter und Kümmel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gulasch bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Brühe nachgießen.

Spätzle: Während der Gulasch schmort, die Spätzle zubereiten. Mehl, Eier, Wasser und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte zähflüssig sein. Wenn er zu fest ist, etwas mehr Wasser hinzufügen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel oder einem Spätzlesieb den Teig portionsweise ins kochende Wasser drücken. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen und die Spätzle darin goldbraun anbraten. Den Rindergulasch abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Zusammen mit den Spätzle servieren.

Wir wünschen guten Appetit!