



Гулаш с гарнитура от шнецле

⌚ 180–190 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Телешки врат
1 kg	Лук
2 с.л.	Свинска мас
3 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Морска сол
	Вода за заливане

За шнецле

500 g	Брашно
3 бр.	Яйца
300 ml	Мляко
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Нарежете телешкото на малки парченца и изплакнете.
- 2 Междувременно в дълбок съд запечете малко лук – нарязан по дължина – в свинската мас, добавете нашия специален сладък червен пипер, добавете телешкото месо, подправете със сол, покрийте с канак и гответе.
- 3 Добавайте по лъжица вода от време на време, за да не загори.
- 4 За шнецлето смесете брашно, мляко, яйца и подправки, за да образувате гладко тесто.
- 5 Оформете шнецле с помощта на дъска и нож или машина за шнецле, след това ги добавете във вряла подсолена вода. След като гответе за минута или две, извадете шнецлето от водата и изплакнете обилно със студена вода, след което поставете в купа.
- 6 Когато гулашът е готов, махнете канак и запечете за кратко. Сервирайте с шнецле – домашна австрийска юфка.

