

Gulaș cu spaetzle

180—190 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1 kg	Rasol de vită sau gât de vită
1 kg	Ceapă
2 lingură	Untură
3 lingură	Boia de ardei dulce
	Sare de mare iodată
	Apă, după cum este necesar

Pentru spaetzle

500 g	Făină
3	Ouă
300 ml	Lapte
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Nucșoară măcinată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe

Pregătire

1. Taie carnea de vită în bucăți mici și clătește-le.
2. Între timp, într-o caserolă, prăjește niște ceapă - feliată pe lungime - în untură, adaugă Boiaua noastră dulce specială, adaugă carnea de vită, condimentează cu sare, acoperă și gătește.
3. Adaugă o lingură de apă din când în când pentru a nu le lăsa să se ardă.
4. Pentru pastele spaetzle, amestecă făina, laptele, ouăle și condimentele pentru a forma un aluat fin.
5. Formează pastele spaetzle utilizând o planșă și un cuțit sau un aparat de preparat spaetzle, adăugând-le în apă fiartă și sărată pe măsură ce le prepari. După ce ai gătit timp de un minut sau două, scoate pastele spaetzle din apă și clătește-le bine cu apă rece, apoi pune-le într-un castron.
6. Când gulașul este gătit, îndepărtează capacul și rumenește-l pentru o perioadă scurtă de timp. Servește cu spaetzle.