

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Wadschinken oder Hals vom Rind
1 kg	Zwiebel
2 EL	Schmalz
3 EL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Speisesalz jodiert
	Wasser nach Bedarf

Für die Spätzle

500 g	Mehl
3	Bio Eier (Größe M)
300 ml	Milch
1 Prise	Speisesalz jodiert
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Gulasch mit Spätzle

180–190 Min

Zubereitung

1. Das Rindfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und gewaschen.
2. Unterdessen röstet man in einer Kasserole einige lang-geschnittene Zwiebel in Schmalz, rührt echten Paprika spezial edelsüß hinein, gibt das ausgewaschene Rindfleisch darauf, salzt es und lässt es zugedeckt kochen.
3. Indem man von Zeit zu Zeit einen Löffel Wasser zugiesst, um das Anbrennen zu verhüten.
4. Für die Spätzle vermengt man Mehl, Milch, Eier und Gewürze zu einem glatten Teig.
5. Mit einem Spätzlebrett und Messer, oder einem Spätzlehobel, werden diese nach und nach kurz in kochendem Salzwasser geformt und nach ein bis zwei Minuten aus dem Wasser geschöpft, mit kaltem Wasser zügig abgeschreckt und in eine Schüssel gegeben.
6. Wenn das Gulasch gekocht ist, lässt man es bis an‘s Fett rösten und richtet es mit Spätzle an.



VIDEO
Zwiebeln schneiden leicht gemacht