



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 vermischt 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.

Zutaten 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 |



VIDEO

Zwiebeln schneiden leicht gemacht

