

## **Gulasch mit selbst gemachten Spätzle (reicht für 4 Portionen)**



### **Das brauchst du:**

#### ***für das Gulasch:***

500 g Schweinefleisch (oder alternativ Putenfleisch)

1 Möhre

2 Zwiebeln

Tomatenmark

1 Stange Lauch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

etwas Schlagsahne

250 ml Gemüsebrühe

optional 200g Champignons

#### ***Für die Spätzle:***

250 g Mehl

4 Eier

2 Teelöffel Salz

Etwa geriebene Muskatnuss

50 ml Mineralwasser

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Schneide das Fleisch in Würfel.
- 2.) Schneide die Zwiebeln in kleine Würfelchen.
- 3.) Brate das Fleisch mit etwas Öl oder Butterschmalz scharf an.
- 4.) Gib die Zwiebeln dazu.
- 5.) Gib etwas Tomatenmark dazu.
- 6.) Lösche mit Gemüsebrühe ab.
- 7.) Schneide den Lauch in Röllchen und gib ihn dazu.
- 8.) Schneide die Möhre in kleine Würfelchen und gib sie dazu.

- 9.) Wenn du Champignons verwendest, so schneide sie in Scheiben und gib sie dazu.
- 10.) Lass alles köcheln.
- 11.) Setze einen Topf mit reichlich Salzwasser auf.
- 12.) Mache nun den Spätzleteig, indem du das Mehl, die Eier, 2 Teelöffel Salz, die geriebene Muskatnuss und das Mineralwasser in eine Schüssel gibst und mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig schlägst.
- 13.) Schabe nun mit einem Spätzlesieb den Teig in das Kochwasser.
- 14.) Würze dein Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.
- 15.) Verfeinere das Gulasch mit Schlagsahne.