

Gulasch mit Rotzbäbbele und Spätzle

Portionen

4 Personen

Beschreibung

Kräftiges, langsam geschmortes Gulasch aus Rind- und Schweinefleisch mit Zwiebeln, Rotwein, Brühe und Gewürzen, serviert mit in Butter geschwenkten Spätzle.

Zutaten

500 g Rindergulasch
500 g Schweinegulasch
300 g Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl oder Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein
750 ml Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
2 Stücke Lorbeerblätter
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL getrockneter Majoran
1 TL Zucker oder Honig
600 g frische Eier-Spätzle
3 EL Butter
0,5 Bund glatte Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Packung Rosenkohl

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und einen großen schweren Bräter oder Schmortopf bereitstellen. Das Rind- und Schweinefleisch mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Sehr große Fleischstücke in ungefähr gleich große, mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.
2. Das Öl im Bräter bei mittlerer bis hoher Hitze kräftig erhitzen. Das Fleisch portionsweise in den heißen Bräter geben, damit es brät und nicht im eigenen Saft kocht. Jede Portion von allen Seiten kräftig anbraten, bis deutliche braune Röstaromen entstanden sind. Die angebratenen Fleischstücke jeweils aus dem Bräter nehmen und auf einem Teller sammeln.
3. Die Zwiebelwürfel in den Bräter geben und im verbliebenen Bratfett ungefähr fünf Minuten anbraten. Den Knoblauch hinzufügen und ungefähr 30 Sekunden mitbraten. Das Tomatenmark zugeben und unter ständigem Rühren etwa eine Minute anrösten. Paprikapulver und Majoran kurz unterrühren. Die Gewürze nicht zu lange rösten, damit das Paprikapulver nicht bitter wird.
4. Das angebratene Fleisch samt ausgetretenem Fleischsaft zurück in den Bräter geben. Den Rotwein angießen und den Bratensatz gründlich vom Topfboden lösen. Den Rotwein

ungefähr drei Minuten kräftig einkochen lassen. Die Brühe in den Bräter gießen und alles gründlich verrühren. Lorbeerblätter, Zucker oder Honig sowie etwas Salz und schwarzen Pfeffer hinzufügen.

5. Das Gulasch einmal kräftig aufkochen lassen. Die Hitze auf eine niedrige Stufe reduzieren und den Bräter mit einem Deckel verschließen. Das Gulasch ungefähr zwei Stunden sanft schmoren lassen. Das Gulasch während des Schmorens etwa alle 20 bis 30 Minuten umrühren. Falls zu viel Flüssigkeit verdampft, etwas heiße Brühe oder Wasser nachgießen.

6. Nach zwei Stunden prüfen, ob das Fleisch weich und zart ist. Den Deckel abnehmen und das Gulasch weitere 20 bis 30 Minuten offen einkochen lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

7. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser für die Spätzle zum Kochen bringen. Die frischen Spätzle nach Packungsanweisung im kochenden Wasser garen. Die fertigen Spätzle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die abgetropften Spätzle in die Pfanne geben und in der Butter schwenken. Die Spätzle einige Minuten leicht anbraten, bis einzelne Stellen goldgelb werden.

8. Die gehackte Petersilie unter die Spätzle mischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lorbeerblätter aus dem fertigen Gulasch entfernen. Das Gulasch abschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und bei Bedarf etwas Zucker oder Honig abschmecken.

9. Die Butterspätzle auf vorgewärmte Teller verteilen. Das heiße Gulasch neben oder über den Spätzle anrichten.