

Kalbsgulasch und Spätzle



Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- Ca. 1 kg Kalbswadenfleisch
- 1,5 Liter Kalbs- oder Rinderbrühe
- 750 g Zwiebeln
- 150 g Karotten
- 100 g (Stangen-) Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- Salz & Pfeffer
- 3 EL Paprikapulver
- Öl zum Braten
- 1 geriebene Kartoffel (zum Binden der Soße)
- Zum Abschmecken: Zitronenabrieb und gemahlener Kümmel (wer mag)



Für die Spätzle:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 5 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Salz
- Mineralwasser zum Verdünnen

Zubereitung

Das Fleisch in 4 cm dicke Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Karotten schälen und mit dem Sellerie in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und darin die Fleischstücke goldbraun von allen Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.

Im gleichen Topf die Zwiebeln mit Öl rührend anbraten. Bei mittlerer Temperatur einige Minuten goldbraun anschwitzen. Dann Tomatenmark und klein geschnittenen Knoblauch zugeben und verrühren.

Das Fleisch zurückgeben und alles mit Wein ablöschen, den Wein circa 3 Minuten einkochen. Dann Karotten und Sellerie dazugeben und alles mit Brühe bedecken.

Bei kleiner Hitze ca. 2,5-3 Stunden sanft schmoren, bis das Fleisch weich ist. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Kümmel abschmecken. Tipp: Wer die Soße dicker möchte, gibt eine fein geriebene Kartoffel ins Gulasch und kocht diese 5 Minuten.

Für die Spätzle einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

50 ml Wasser, 5 Eier, geschnittene Petersilie und 1 TL Salz in einen Mixbecher geben und mit dem Mixer (oder einem Pürierstab) sehr fein pürieren.

Die pürierte Eirmischung mit dem Mehl verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Er ist zäh und fließt nur sehr langsam vom Kochlöffel. Tipp: Wenn der Teig zu zäh ist, mit etwas Sprudelwasser verdünnen.

Wenn das Wasser kocht, die Spätzle ins Wasser hobeln oder drücken. Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Die Spätzle mit einem Sieblöffel herausnehmen und in einer Pfanne mit Butter warmhalten.

Tipp: Dazu schmecken gebratene Kürbisspalten.