

**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Mittwoch, 21.02.2024**

**Gulasch mit Pilzen und Petersilien-Spätzle**

**Für 4-6 Personen**

**Zutaten**

**Für das Gulasch**

1,2 kg Gulasch  
(gemischt, halb Schwein halb Rind,  
aus der Schulter oder Nacken)  
600 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
40 g Butterschmalz  
40 g Tomatenmark  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
3 Wacholderbeeren  
20 g Paprikapulver, edelsüß  
3 TL Majoran, getrocknet  
200 ml Rotwein, trocken  
(alternativ Johannisbeersaft)  
400 ml Rinder- oder Gemüsefond  
350 g Karotten  
400 g Champignons  
0,5 Bund Petersilie

**Für die Spätzle**

0,5 Bund Petersilie  
5 Eier (Größe M)  
etwas Salz  
400 g Dinkelmehl  
50 ml (Mineral)Wasser, ca.  
etwas Pfeffer  
etwas Muskatnuss  
40 g Butterschmalz oder Öl



**Zubereitung:**

1. **Für das Gulasch** das Fleisch etwa 3-4 cm groß würfeln (falls Fleisch am Stück gekauft wird) und beiseite stellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch fein hacken.
3. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise, etwa 3-5 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
4. Anschließend Zwiebeln und Knoblauch, im Bratfett, bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5-10 Minuten glasig dünsten. Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.
5. Fleisch und Tomatenmark zu den Zwiebeln in den Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Paprikapulver und Majoran würzen.
6. Rotwein und Rinderfond zufügen, alles aufkochen lassen.
7. Gulasch anschließend zugedeckt, bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden schmoren.
8. Inzwischen **für die Spätzle** die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen.
9. Petersilie und Eier in einen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab pürieren.
10. Petersilien-Eier-Mix und Salz in eine Schüssel geben. Dinkel- und Weizenmehl mischen und unterrühren. Wasser nach und nach zugeben und alles zu einem glatten, zähflüssigen Teig schlagen, bis erste Bläschen an der Teigoberfläche zu sehen sind. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den Teig anschließend ca. 5 Minuten quellen lassen.

11. **Inzwischen die Karotten** schälen, abbrausen, trocknen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
12. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
13. Pilze und Karotten zum Gulasch geben (Nach Belieben, die Pilze vorher anbraten), aufkochen und bei kleiner Hitze weitere 30 Minuten schmoren.
14. **Den Spätzleteig** portionsweise in kochendes Salzwasser schaben oder pressen. Kurz aufkochen lassen - wenn sie oben schwimmen sind sie fertig.
15. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen
16. Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und im Butterschmalz schwenken.
17. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Zum Gulasch geben. Gulasch mit den Petersilienspätzle anrichten und servieren.

**Tipp:** Wer mag kann natürlich für das Gulasch auch nur Rind- oder Schweinefleisch verwenden. Auch gut mit Lammfleisch. Falls noch etwas Säure fehlt, beim Gulasch evtl. noch mit etwas Zitronensaft und -schale abschmecken