

UNGARISCHES RINDERGULASCH - „PÖRKÖLT“ mit Spätzle

Zutaten:

- 500g Rindfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- Etwas Schmalz oder Öl
- 1 kleine Tomate
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- 1 Teelöffel scharfe oder süße Paprika-Creme
- Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen
- 2 Esslöffel Gewürzpaprikapulver
- ein guten Schluck Rotwein
- Wasser oder Brühe

Zu den Spätzlen:

- ca. 300g Mehl
- 2 Eier
- Wasser, Salz

Zubereitung:

Zwiebel klein hacken, mit dem gepressten Knoblauch in einem möglichst großen Topf scharf anbraten. Wenn die schon glasig sind, Fleisch (in kleine Würfel geschnitten) dazugeben, und paar Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Gewürzpaprikapulver und eine Priesse Kümmel würzen. Klein gehackte Tomate, Tomatenmark, Paprikacreme dazugeben, und mit einem guten Schluck Rotwein, und mit ca. 1 Glas Wasser oder Brühe aufgießen. (Flüssigkeit darf nicht zu viel sein! Lieber etwas noch nachgießen, unsere Soße soll schön dick sein!) Ca. 1 Stunde Kochen, und mit Nockerln, oder Nudeln servieren.

Rezeptvorschläge



Spätzle:

Für den Spätzle Teig Mehl, Wasser (ca.50ml), Eier Salz mit einem Kochlöffel gut verrühren. Er muss glatt, fest, aber schön fließen sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu. Spätzle in kochendes Wasser Reiben (mit einer Spätzle Reibe) und nach ca.5 Minuten herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Natürlich kann man dieses Rezept variieren. Man kann ein Gulasch ohne Wein, oder mit Chili, auch aus Schweinefleisch kochen. Jedermann macht ein bisschen anders, Hauptsache, es muss uns schmecken! Wir essen gerne Wildpreiselbeeren dazu, wenn wir ein Glas Rotwein trinken, oder Eingelegtes, dann passt aber Wein gar nicht mehr zu...

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Was wir Ihnen von unserem Sortiment zum Gulasch empfehlen:

Tomatenmark „**Aranyfácán**“, oder „**Univer**“

Scharfe Papricacreme „**Csípős Huszár**“,
oder süße Paprika-Creme „**Édes Piros**“

Gewürzpaprikapulver scharf oder
süß von **Chili Trade** Paprikamaufaktur

Weinempfehlung:

Stierblut „**TITI**“ von Tibor Gál

