



Gulasch mit Hand geschabten Spätzle für 4 Personen

von Matthias Faig , Schloss Filseck, UHINGEN

Spätzle:

- 250 g Mehl
- 250g voll Ei
- 20 g Salz
- Muskat
- Kurkuma oder Eigelb Farbe

- Salz für Wasser
- Butter (zum Schwenken)

Gulasch

- 500 g Gulaschfleisch vom Rind (Keule/
Ober- Unterschale ... was verfügbar
ist)
- 500 g Zwiebeln
- 1 große Zehe Knoblauch
- 3 El Tomatenmark
- Flasche Rotwein Trocken (brauche ca
300ml mach es nach Gefühl immer)
- Rinderbrühe





- 4 El Butterschmalz
- Paprika edelsüß, Paprika Rosenscharf, 2 Lorbeerblatt, Pfefferkörner ganz (Gewürzsäckchen oder Teebeutel)
- 3 Große Zweige Thymian, 3 Zweige Rosmarin
- 1 Zitrone (Abrieb)
- Zucker, Salz, Pfeffermühle
- Blattpetersilie zur Deko

Zubehör

- Spätzlebrett
- Teigkarte
- Eventuell Küchenmaschine
- Messer

