

# Rindergulasch mit Spätzle

Leckeres Rindergulasch mit Spätzle gehört zu den Klassikern der gutbürgerlichen Küche. Auch wenn das Rezept etwas länger in der Zubereitung dauert, lohnt sich der Aufwand!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 3,2 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

800 g	Gulaschfleisch (vom Rind)
400 g	<a href="#">Spätzle</a> (fertige)
2 EL	Öl
1 EL	Wacholderbeeren
1 TL	Thymian
1 TL	Kümmel
4 TL	Paprikapulver
0.5 Stk.	Zitronen (die Schale davon)
350 g	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
400 ml	Bouillon (vom Rind)
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	Crème fraîche

## Zubereitung

1. Für das Rindergulasch mit Spätzle die Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronenschale fein reiben und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen.

2. Fleisch gründlich mit Wacholderbeeren, Thymian, Kümmel, Paprikapulver und geriebener Zitronenschale vermengen und ca. 20-30 Minuten durchziehen lassen.
3. Anschließend in einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Neues Öl in die Pfanne geben und darin Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Tomatenmark dazugeben, verrühren und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.
5. Fleisch mit Lorbeerblatt und Rinderbouillon dazugeben und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 1,5-2 Stunden schmoren lassen. Kräftig mit Pfeffer würzen.
6. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und die Spätzle darin nach Packungsanleitung kochen. Abgießen und abtropfen lassen.
7. Lorbeerblatt aus dem Gulasch entfernen. Crème fraîche unterrühren und zusammen mit den Spätzle anrichten und servieren.

## Tipp

Wer mag, kann in das Rindergulasch mit Spätzle noch frische Paprikastücke einrühren und diese mitschmoren lassen.