Einfaches Gulasch mit Spätzle

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knollensellerie	200 g
Karotten	200 g
Rindergulasch	600 g
Salz	
Öl	50 ml
Tomatenmark	1 EL
Rinderbrühe	1000 ml
Rotwein, trocken	300 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Spätzle, frisch	600 g
Speisestärke	2 EL
Schnittlauch, frisch	10 g
Schmand	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zwiebeln halbieren und schälen. Sellerie schälen und grob würfeln. Karotten schälen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. Gulaschfleisch waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz würzen.

2. In den Mixbehälter 30 ml Öl und Gulaschfleisch geben und 7 Min./Anbratstufe braten. Anschließend in eine Schüssel umfüllen. In den Mixbehälter Zwiebeln, Karotten und Sellerie geben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. 20 ml Öl und Tomatenmark zugeben und 7 Min./Anbratstufe braten. Fleisch, Brühe und Rotwein zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gulasch bei Linkslauf 60 Min./100 °C/Stufe 1 garen.

3. Spätzle in den tiefen Dampfgaraufsatz geben, aufsetzen, verschließen und erneut 20 Min./Dampfgarstufe garen.

4. Anschließend Spätzle abnehmen. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Gulasch für 3 Min./Stufe 2/100 °C garen und dabei Stärke langsam durch die Deckelöffnung einfließen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Gulasch mit Spätzle, Schmand und Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	705 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	33 g