



Deftiges Kesselnulasch vom Schwein mit Eierspätzle

Zutaten für das Schweinegulasch:

- 500 g Schweinegulasch (Schweinefleisch in Würfeln)
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Paprikaschoten, gewürfelt
- 400 ml Rinderbrühe
- 200 ml Rotwein
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für die Spätzle:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 150 ml Wasser
- 1 TL Salz

Anleitung:

1. Schweinegulasch:

- In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie goldbraun sind.
- Den Knoblauch und das Schweinegulasch hinzufügen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, bis es leicht gebräunt ist.
- Das Paprikapulver und das Tomatenmark hinzufügen und gut vermengen.

- Die gewürfelten Paprikaschoten in den Topf geben und kurz mit anbraten.
- Die Rinderbrühe und den Rotwein hinzufügen, alles gut umrühren, und das Gulasch bei niedriger Hitze für ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf mehr Brühe hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Spätzle:

- In einer Schüssel das Mehl und Salz vermengen.
- Die Eier und das Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
- Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- Den Spätzleteig portionsweise auf ein nasses Schneidebrett geben und kleine Stücke in das kochende Wasser schaben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.
- Mit einem Schaumlöffel die Spätzle aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Servieren:

- Das Schweinegulasch auf Tellern anrichten und die frisch gekochten Spätzle daneben servieren.