



NESSLERHOF

× × × ×
SUPERIOR



Rindsgulasch

REZEPT



Rindsgulasch mit Topfen- spätzle

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 800 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 1 kg Rindfleisch
(z. B. Wadschinken oder
Gulaschfleisch)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Kümmel
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 1 l kräftiger Rinderfond
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer, Muskat

TOPFENS PÄTZLE

- 250 g Topfen
- 300 g griffiges Mehl
- 4 Eier
- 3 Dotter
- Salz, Muskat



Weitere Rezepte:
nesslerhof.at/de/rezepttipps

Rindsgulasch

Das Fleisch in etwa 4 cm große Stücke schneiden. Die fein gewürfelten Zwiebeln in einem großen Topf bei mittlerer Hitze in Butter goldbraun schmoren. Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben, mit Rotwein ablöschen und reduzieren.

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Das Fleisch, Lorbeerblätter und Kümmel hinzugeben und mit dem Rinderfond aufgießen. Alles für ca. 3 Stunden schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Topfenspätzle

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzlemasse durch ein Spätzlesieb drücken, kurz aufkochen lassen und mehrmals durchrühren (da die Nockerl sonst zusammenkleben), abseihen und in Eiswasser abschrecken.

**WIR WÜNSCHEN
BON APPÉTIT!**

PSSST...

EIN KLEINER GÄSTEF LÜSTERER-TIPP:

Wir dekorieren das Gulasch gerne mit Sauerrahm, glattgerührt mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat. Als i-Tüpfelchen setzen wir ein gefächertes Essiggurkerl obendrauf.