

## Rezept Paprikagulasch mit Spätzle und Apfelmus



Zutaten für 4 Personen:

Für das Gulasch benötigt ihr:	Für die Spätzle benötigt ihr:
800g Rindergulasch	500g Mehl
4 Zwiebeln	5 Eier
10-15 kl. Honigtomaten	220ml warmes Wasser
3 Paprikaschoten	1 Prise Salz
600ml Rinderbrühe	1L Wasser zum kochen
2EL Paprikapulver	
Salz und Pfeffer	<u>Für den Apfelmus:</u>
1 EL Butter zum anbraten	1kg Äpfel
125ml Rotwein	120ml Wasser
	Saft einer ½ Zitrone
	Zucker nach Geschmack

Zunächst das gewürfelte Fleisch in der Butter in einem Bräter scharf von allen Seiten braun anbraten. Zum Ende hin die fein gewürfelten Zwiebeln und die halbierten Honigtomaten hinzugeben und diese kurz mit anbraten.

Nun alles mit dem Paprikapulver bestreuen, nochmals kurz durchrösten, mit der Brühe ablöschen und 1,5 Stunden mit Deckel auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Danach die grob geschnittenen Paprikawürfel und den Rotwein dazu geben und alles nochmal 15-20 Minuten köcheln lassen. Falls die Soße zwischendurch zu sehr eingekocht ist, könnt ihr ruhig nochmal einen Schuss Wasser dazu geben.

Für den Apfelmus die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke im Anschluß in einem Topf mit dem Wasser und dem Zitronensaft etwa 15 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstamper fein stampfen, mit Zucker abschmecken und kühl stellen.

Für die selbst gemachten Spätzle Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem leicht zähen Teig vermischen und kurz ziehen lassen.

In der Zwischenzeit 1 Liter Wasser im Topf erhitzen und eine Prise Salz Salz hinzufügen.

Wenn das Wasser kocht, wird der Teig mit einer Spätzlereibe oder einem Spätzlehobel direkt ins kochende Wasser hineingehobelt. Bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen und wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, sofort mit dem Schaumlöffel herausheben.

Wir wünschen Guten Appetit!

