

## **Gulasch vom Schwarzwälder Bio-Weiderind**

(Rezept für 4-6 Personen)

800-900 g Schwarzwälder Bio-Weiderindfleisch aus der Hochrippe, Wade oder Schulter  
300 g Zwiebeln Unsere Heimat  
60 ml Rapsöl Unsere Heimat  
2 EL edelsüßes oder geräuchertes Paprikapulver  
1 TL Paprikapulver rosenscharf  
1 TL Salz

### Außerdem:

1 Knoblauchzehe Unsere Heimat  
Abrieb ½ Bio-Zitrone  
¼ TL Kümmel  
1 TL Bio-Majoran Unsere Heimat grob geschnitten  
10 g Sauerrahmbutter Unsere Heimat

1. Rindfleisch in gleichmäßige Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in feine Würfel teilen. Öl in einem flachen Topf oder Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schwitzen. Gulaschfleisch zufügen und rundherum darin angehen lassen. Beide Paprikapulver und Salz darüber streuen und verrühren. Soviel Wasser aufgießen, bis es leicht bedeckt ist. Gulasch zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 90 bis 120 Min. mit geschlossenem Deckel bei reduzierter Hitze garen. Nach Belieben kann gerne eine Speckschwarte und eine Knoblauchzehe mitgekocht werden.
3. Zwischenzeitlich Knoblauch auf einem Brett fein schneiden, Zitronenabrieb, Kümmel und Kräuter begeben, mit der Butter belegen und gemeinsam hacken. Alles gut vermengen und kaltstellen.
4. Etwa 10 Min. vor Garzeitende die angefertigte Würzbuttermischung unterrühren, Gulasch sämig einkochen und abschmecken. Dazu passen Frische Eierspätzle

## **Eier-Spätzle mit Walnuss-Brösel-Schmelze**

500 g Frische Eierspätzle "Unsere Heimat" aus dem Kühlregal  
10 g Sauerrahmbutter Unsere Heimat  
1 Prise Salz

### Außerdem:

20 g Walnusskerne fein gehackt  
20 g Sauerrahmbutter Unsere Heimat  
1 EL Semmelbrösel  
1 EL fein geschnittene Bio-Blattpetersilie Unsere Heimat

1. Zwischenzeitlich die Spätzle bereiten. Hierfür Butter in einer Pfanne schmelzen, Spätzle zufügen und 3 EL Wasser sowie 1 Prise Salz zufügen, 2-4 Min. garen und abschmecken.

2. Zeitgleich Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, zur Seite ziehen und Butter zufügen. Aufschäumen lassen, Brösel einstreuen unterrühren, Petersilie beisteuern und die Schmelze über den Spätzle verteilen.

© Copyright by EDEKA SÜDWEST 3.11.2023