

Wintereintopf

Zutaten

Ergibt 2 Portionen

400 g Rindergulasch
Salz
Pfeffer
3 El Öl
150 g Möhren
150 g Knollensellerie
200 g fest kochende
Kartoffeln
2 Zwiebeln
500 g Spätzle (Kühlregal)
3 El gehackte glatte
Petersilie

Zubereitung

1. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf in 2 El heißem Öl rundherum ohne Farbe anbraten. 1 l heißes Wasser zugießen und aufkochen. Den entstandenen Schaum abschöpfen und das Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Std. sanft garen.

2. Inzwischen Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen. Möhren in 1/2 cm dicke Scheiben, Sellerie und Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

3. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, in 1 El Öl in einer Pfanne goldbraun braten.

4. Nach 1 Std. das Gemüse zum Fleisch geben und weitere 15 Min. mitkochen. Spätzle zugeben, Eintopf aufkochen und bei milder Hitze 3 Min. erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Zwiebeln und der Petersilie bestreut servieren.