

Jäbergulasch mit Pilzvariation

Gesamtzeit: 45 min.

Portionen: 4



Zutaten:

400 g Schweinegulasch

Salz

Pfeffer

5 EL Öl

1 Zwiebel

50 ml trockener Weißwein

3 Lorbeerblätter

40 g durchwachsener Speck

250 g Instantmehl

4 Eier

100 g Butter

50 g Semmelbrösel

1 EL Speisestärke

150 g gemischte Pilze, z. B. Kräuterseitlinge, Steinpilze, Champignons

150 g Crème fraîche

½ Bund Schnittlauch

½ Beet bunte Kresse

Anweisungen:

Fleisch 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Fleisch rundum salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum hellbraun anbraten.

Zwiebel würfeln. 1 EL Öl in einem Bräter oder weiten Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen.

Fleisch zugeben und mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblätter zugeben und mit Wasser auffüllen, sodass alles bedeckt ist.

Aufkochen und bei mittlerer Hitze 30-40 Min. köcheln lassen.

Speck in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck darin knusprig braten.

Das Bratenfett mit in den Bräter geben, Speck beiseite stellen.

Für die Spätzle Mehl, Eier und 1 TL Salz mit Hilfe eines Kochlöffels zu einem geschmeidigen Teig schlagen.

Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Den Teig mithilfe eines Spätzlebretts und einem Teigschaber oder einer Spätzlepresse zu Spätzle verarbeiten und in dem Wasser garen. Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.

50 g Butter in einem Topf zerlassen und Semmelbrösel darin anrösten.

Speisestärke in etwas Wasser anrühren.

Pilze putzen und vierteln. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze, Crème fraîche und Speisestärke zu dem Gulasch geben.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und Kresse vom Beet schneiden.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken.

Gulasch mit Spätzle anrichten und mit Schnittlauch und Kresse bestreut servieren.