

Bayerisches Leberkäs-Gulasch mit Spätzle

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/bayerisches-leberkäs-gulasch-mit-spätzle

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Leberkäse
- 1 Dose passierte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 250 ml Ajvar
- 2 EL Paprikapulver
- 2 TL Chilipulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Spätzle:

- 400 g Mehl
- 6 Eier
- 1/2 Liter Mineralwasser
- Butter
- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Für das Gulasch aus den Tomaten, Ayvar, Paprika- und Chilipulver eine Sauce zubereiten. Leberkäse in etwa 3 cm dicke Stücke würfeln und in einem Topf mit Öl anbraten. Die Würfel wieder herausnehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, würfeln und im Topf

anschwitzen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit der Sauce auffüllen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Leberkäse dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend den Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Bayerisches Leberkäs-Gulasch mit Spätzle auf Tellern anrichten.

Rezept: Ivonne Jobs

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. September 2016

Episode: Oktoberfest-Gerichte / O'zapft is