



## Würziges Rindergulasch

mit gebackenem Sellerie und Spätzle



ca. 35min



3-4 Personen

Ein Gulasch wie bei Oma zu zaubern, kann Stunden dauern, denn das Rindfleisch möchte möglichst lange im Sud schmurkeln. Gut, dass du heute in die Marley-Spoon-Trickkiste greifen kannst und aus deiner Kochbox ein saftiges, mit einem Schuss Rotwein vorgegartes Gulasch zauberst. Jetzt nur noch die Spätzle brutzeln, den würzigen Sellerie aus dem Ofen holen und schon kannst du die hungrige Meute zu Tische rufen. Clever, oder?

## Was du von uns bekommst

- 2 kleine Knollensellerie <sup>9</sup>
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Rindergulasch
- 3 Tomaten
- 20g Schnittlauch
- 800g frische Spätzle <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

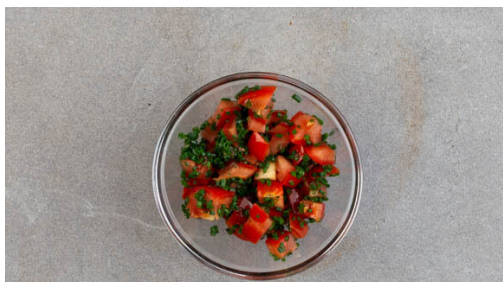
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 767kcal, Fett 31.2g,  
Kohlenhydrate 83.2g, Eiweiß 31.9g



### 1. Sellerie rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knollensellerie** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Den **Knollensellerie** vor dem Schälen am besten vierteln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Ofen 18-22Min. rösten, bis er weich und goldbraun ist.



### 4. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und mit den **Tomaten**, 1EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



### 2. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten, dann das **Tomatenmark** und die **Gewürzmischung** einrühren und weitere 1-2Min. erhitzen.



### 5. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten, dabei die **Spätzle** voneinander trennen, damit sie gleichmäßig bräunen. Mit 1EL Butter sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verfeinern.



### 3. Gulasch köcheln

Das **Rindergulasch** mit 400ml heißem Wasser hinzufügen und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen.



### 6. Sellerie hinzufügen

Den **Knollensellerie** in das **Gulasch** geben und je nach gewünschter Konsistenz löffelweise Wasser einrühren. Die **Spätzle** auf Teller verteilen, das **Rindergulasch** und den **Tomatensalat** darauf anrichten und servieren.