



Würziges Rindergulasch

mit gebackenem Sellerie und Spätzle



ca. 35min



2 Personen

Ein Gulasch wie bei Oma zu zaubern, kann Stunden dauern, denn das Rindfleisch möchte möglichst lange im Sud schmurgeln. 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

- 1 kleiner Knollensellerie ⁹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Rindergulasch
- 2 Tomaten
- 10g Schnittlauch
- 400g frische Spätzle ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße 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.

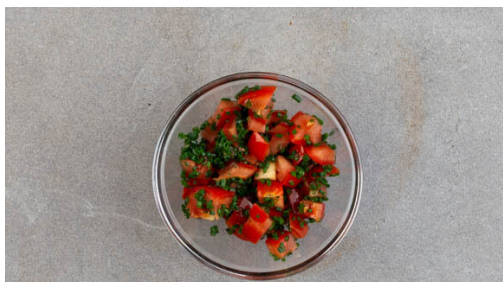
Nährwertangaben pro Portion

Energie 817kcal, Fett 36.5g,
Kohlenhydrate 84.1g, Eiweiß 32.1g



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 2EL 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**, 1TL Essig und 1 Prise Salz vermengen.



2. Sauce ansetzen

Die **Zwiebel** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten, dabei die **Spätzle** voneinander trennen, damit sie gleichmäßig bräunen. Mit ½EL Butter sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verfeinern.



3. Gulasch köcheln

Das **Rindergulasch** mit 250ml 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.