

## Rinderrahmgulasch mit Spätzle

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Schwer

### Zutaten

4 Portionen

---

1 kg	Rindergulasch	100 g	Schweineschmalz
80 g	Tomatenmark	125 ml	Weißwein
125 ml	Kalbsfond	600 g	Spätzle
2 EL	Mehl	200 g	Sahne
	Salz und Pfeffer		Parmesan
	Petersilie	500 g	Zwiebeln
1 EL	Paprika, edelsüß		

### Zubereitung

---

1 kg Rindergulasch mit Paprika (edelsüß) würzen und im Kühlschrank abgedeckt ein paar Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

500 g Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit 100 g Schweineschmalz in einem Topf andünsten.

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und anschließend mit den Zwiebeln anbraten. 80 g Tomatenmark dazugeben und ein wenig mit braten. Mit 125ml Weißwein ablöschen und 1,5 l Kalbsfond dazugeben.

Das Fleisch nun ca. 2,5 Stunden bei schwacher Hitze garen und immer wieder umrühren. Gegebenenfalls mit etwas Mehl binden und kurz vor dem Servieren noch etwas Sahne unterziehen.

Spätzle nach Packungsanleitung kochen und mit dem Gulasch servieren und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.