

Bayerisches Leberkäse-Gulasch mit Spätzle

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

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	Pfeffer	Salz

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier	0,5 L Mineralwasser
Butter	Muskatnuss	Salz

Für das Gulasch aus den Tomaten, Ayvar, Paprika- und Chilipulver eine Sauce zubereiten. Leberkäse in etwa 3 Zentimeter 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. Für fünf Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend 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 selbstgemachten Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Ivonne Jobs am 21. September 2016