



Kochen
mit Globus

Rehgulasch
mit Haselnuss-Spätzle



Zutaten:

800 g Rehglasch
50 ml Öl
200 g Zwiebeln
50 g Tomatenmark
300 ml Wildfond
500 g Bohnen (TK)

500 g Tomaten
50 g Mehl
500 g Spätzle
30 g Haselnuss (gehackt)
Salz, Pfeffer, Bohnenkraut

*Dazu passt:
ein kräftiger Rotwein*

 4 Personen

 110 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und rasch andünsten. Das Tomatenmark einrühren und mit dem Wildfond ablöschen. Anschließend das Bohnenkraut einlegen und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf 75 Min. schmoren lassen. Die Bohnen in Salzwasser 10 Min. garen und abgießen. In der Zwischenzeit die Tomaten kurz überbrühen, häuten und würfeln. Das Bohnenkraut aus dem Gulasch entfernen. Zum Binden das Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter das Fleisch geben und aufkochen lassen. Die Tomaten und die Bohnen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle in gesalzenem Wasser garen, abgießen und mit etwas Butter und den Haselnüssen in einer heißen Pfanne anschwitzen. Mit dem Gulasch zusammen auf einem Teller servieren.

