

Bergisches Backpflaumengulasch mit Spätzle und Lorbeeräpfeln

Bergisches Gulasch

Für ca. 6 Portionen

20	Backpflaumen o. Kern	und
2	Scheiben Schwarzbrot	grob zerkleinern.
250 g	Zwiebeln	und
2	Knoblauchzehen	pellern, würfeln und Beiseite stellen.
1	Porreestange	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
1 kg	Gulasch (halb u. halb)	würfeln und nacheinander in einer Pfanne in heißem Öl kräftig anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen in einen Schmortopf geben.
		Zwiebelwürfel, Knoblauch und Porree ebenfalls anbraten und zum Fleisch geben.
		Mit 1/2 L Rotwein ablöschen, 150 ml Brühe sowie die Backpflaumen und Brot zugeben. Mit 4 Wacholderbeeren, 3 Gewürznelken, 5 Pimentkörner und 2 Lorbeerblätter würzen (evtl. in ein Teesiebchen geben). Bei schwacher Hitze geschlossen ca. 60 Min. garen.

Unser Tipp: Wildschein eignet sich ebenfalls sehr gut.
Zum Gulasch servieren wir hausgemachte Spätzle und Lorbeeräpfel.

Spätzle

Für 4-6 Portionen

400 g Mehl
4 Eier
3-4 EL Mineralwasser
1 TL Salz

schlagen, bis

1 TL Salz
portionsweise

bis sie
Schaumlöffel in ein
kalt abspülen.

1 Ei Butter
Muskatnuß

in eine Rührschüssel geben und zu
einem dickflüssigen, glatten Teig
verrühren. Den Teig so lange

er Blasen wirft. Dann ca. 1 Stunde ruhen
lassen.

In einem großen Kochtopf Wasser zum
Kochen bringen, dann
hinzufügen. Den Spätzleteig

mit einem Spätzlehobel ins kochende
Wasser hobeln, oder mit einem Messer
vom Brett schaben.

Die Spätzleportionen jeweils aufkochen
hochsteigen, mit einem
Sieb geben und kurz

Vor dem Servieren die Spätzle in

schwenken.

Lorbeeräpfel

Für 3-6 Portionen

3 kleine Äpfel halbieren und entkernen. Mit der Schnittstelle nach unten auf ein Backblech setzen, oben einschlitzen und jeweils in die Kerbe geben. Im heißen Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.