



Benötigte Zutaten

Für die Spätzle

150 g Bärlauch

125 ml **Premium Alpenmilch**

400 g Mehl (griffig)

1 TL Salz

3 Eier

Hendl-Gulasch mit Bärlauchspätzle

Lust auf ein herzhaftes, frisches Gericht für den Frühling? Dann probieren Sie unbedingt das cremige Hendl-Gulasch mit Almfrisch Liptauer aus. Dazu selbstgemachte Spätzle mit Bärlauch, die dem Gulasch eine aromatisch grüne Note verleiht.

Anleitung

1. Bärlauch klein schneiden und mit der Milch fein pürieren.
2. Mehl, Salz und Eier zugeben.
3. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren und 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Die Zwiebel fein hacken, Paprika würfelig schneiden und beides in etwas Öl anbraten.
5. Die Hühnerfilets in Stücke schneiden, salzen und mitbraten.
6. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.
7. Fleisch mit einem Esslöffel Balsamico ablöschen und Tomatenpassata und Suppe zugeben.
8. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Gericht 20 Minuten köcheln lassen.
9. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
10. Spätzleteig mit einem Spätzlesieb oder -schlitten in das kochende Wasser schaben. Spätzle 3-5 Minuten im leicht wallenden Wasser garen.
11. Almfrisch Liptauer mit einem Schuss Wasser und Mehl verrühren. Gmachtl in das köchelnde Gulasch einrühren.
12. Spätzle absieben und mit kaltem Wasser abschrecken. Gulasch mit Spätzle anrichten.



Für das Gulasch

2 Hühnerfilet

1 Zwiebel

1 Paprika

1 Knoblauchzehe

1 EL Paprikapulver

1 EL Tomatenmark

1 EL Balsamico

1 TL Majoran

250 ml Suppe

250 ml Tomatenpassata

Salz, Pfeffer

2 EL **Premium Almfrisch
Liptauer**

3 EL Wasser

1 EL Mehl



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://topfen.nockerl.com)