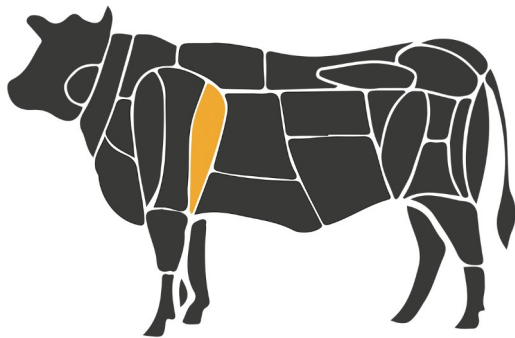




Bio von der Weide
auf den Teller

Sebastian Frölich, Küchenleiter des Werner Forßmann Krankenhaus
der Klinikum Barnim GmbH in Eberswalde

Gulasch vom Uckermärker Weiderind mit Spätzle



Zutaten (für 100 Personen)

15 kg	Rindergulasch (zum Beispiel aus dem Vorderviertel, Bug, mager)
500 g	Zwiebeln
500 g	Margarine
1 kg	Weizenmehl
22 kg	Spätzle
	Salz
	Pfeffer
	Butter

Zubereitung

1. Fleisch in große Würfel schneiden und scharf anbraten, Farbe annehmen lassen bzw. anrösten lassen.
2. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden, in einem extra Topf glasig anschwitzen und mit dazu geben.
3. Den Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 h köcheln lassen.
4. Zum Schluss mit Mehl die Sauce abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Spätzle garkochen und Wasser abgießen.

Mit jeweils 220 g Spätzle und 20 g Butter servieren.