

/Inhalt

1. Spitzkohl-Streifen
2. Zitrone
3. Schwäbische Eierknöpfe
4. Rind-Gulasch



Koch
Bag

Rindergulasch
mit Knöpfe und
Zitronen-Spitzkohl

Zubereitung

Schritt für Schritt



Rindergulasch

mit Knöpfle und Zitronen-Spitzkohl

- 1 Das Rindergulasch in einem Topf erhitzen und köcheln lassen
- 2 Den Spitzkohl in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten, bis dieser etwas zusammengefallen ist und mit etwas Zitronenabrieb sowie Saft abschmecken
- 3 Die schwäbischen Eierknöpfle in einer weiteren Pfanne scharf anbraten

Anrichten Auf einem Teller alle Komponenten anrichten und genießen.

