Schlemmerschnitzel in Pilzsoße mit Spätzle

Kein Gericht findet sich so oft auf Speisekarten wieder wie das Schlemmerschnitzel in Pilzsoße mit Spätzle. Hier ist das einfache und dennoch sehr schmkackhafte Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

800 g	Kalbsschnitzel
1 EL	Öl
1 EL	Butter
260 g	Champignons
160 ml	Fleischbrühe
250 g	Schlagobers

Für die Spätzle

300 g	Mehl
200 ml	Wasser
3 Stk.	Eier
0.5 TL	Salz
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1. Zu Beginn wird der Spätzleteig für Schlemmerschnitzel in Pilzsoße mit Spätzle in einer tiefen Schüssel zubereitet. Dazu die Eier mit dem Mehl, Salz und Wasser zu einem lockeren Teig aufschlagen. Das ist wörtlich gemeint, denn mit den Händen funktioniert die Zubereitung für

Spätzleteig immer noch am besten.

2. In einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einer Spätzlepresse hineindrücken. Nach kurzem Aufwallen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel sammeln. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.Die Schnitzel kurz abbrausen, trockentupfen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In einer Pfanne mit Butterschmalz Schnitzel bei hoher Temperatur von beiden Seiten für vier Minuten anbraten und zum Nachgaren in den Ofen geben.Die Champignons sauber bürsten, vierteln und zum Bratenansatz in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken, bis das Fleisch Wasser verliert und mit Fleischbrühe und Schlagobers auffüllen.

4. Alles für fünf Minuten bei kleiner Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer gegebenenfalls nachwürzen.Vor dem Anrichten die Spätzle in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz erneut erhitzen und wenn gewünscht auch leicht Farbe nehmen lassen.

5. Die Pilzsoße als Spiegel auf einen flachen Teller anrichten. Die Schnitzel darüberlegen und mit Spätzle servieren. Zum Garnieren frische Schnitlauchröllchen darüberstreuen.

Tipp

Das Fleisch kann für die Schlemmerschnitzel in Pilzsoße mit Spätzle noch zusätzlich mit Zitronensaft oder Zitronenpfeffer vor dem Nachgaren im Ofen gewürzt werden.