Champignonschnitzel mit Spätzle

Ein Klassiker aus der gutbürgerlichen Küche: Das Rezept für Champignonschnitzel mit Spätzle erfreut sich überall im Land großer Beliebtheit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Schweinsschnitzel
450 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
250 ml	Gemüsebrühe
100 g	Schlagobers
2 EL	Saucenbinder
300 g	Eier-Spätzle
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Thymian (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das Champignonschnitzel mit Spätzle die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schnitzel mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen.

2. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und unter mehrmaligem Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

3. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Schlagobers auffüllen. Zum Kochen bringen, dann den Saucenbinder einrühren und erneut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

4. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und darin die Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. In einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten.

5. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Spätzle in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Mit den Schnitzeln und der Sauce anrichten. Die Spätzle mit Petersilie und die Schnitzel mit Thymian bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Champignonschnitzel mit Spätzle schmeckt frischer grüner Blattsalat.