

Geschnetzeltes a la Mama mit Spätzle

Geschnetzeltes a la Mama mit Spätzle ist ein echter Gaumenschmaus. Dieses Rezept lässt Fleischliebhaber das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Verfasser: kochfan

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: kochfan

Zutaten

4 Stk.	Schweinschnitzel
12 Stk.	Champignons (mittelgroß)
1 Dose	Spargel
35 g	Butter
Nach Belieben	Mehl
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
500 ml	Fleischbrühe
100 ml	Schlagobers
1 Schuss	Weißwein (trocken)
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
Nach Belieben	Öl
500 g	Spätzle

Zubereitung

1. Für das Geschnetzelte a la Mama zuerst die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und von eventuellen Fettstellen befreien. Danach das Fleisch in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und vierteln.

2. In einem Topf das Öl erhitzen und die Fleischstreifen gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmengen. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Champignons zusammen mit einem Teelöffel Butter leicht anbraten. Die Champignons zum Fleisch geben und zur Seite stellen.
3. Die restliche Butter im gleichen Topf schmelzen und Mehl nach und nach zugeben, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Diese mit der Fleischbrühe ablöschen und zu einer geschmeidigen Soße rühren. Nun Weißwein, Schlagobers und den Zitronensaft zugeben und abschmecken. Notfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Eventuell auch mit einer Prise Zucker, je nach Geschmack.
4. Einen weiteren Topf mit circa 2 l Wasser aufsetzen, leicht salzen und aufkochen lassen. Hier dann die Spätzle nach Packungsanleitung kochen, bis sie bissfest sind.
5. In der Zwischenzeit das Fleisch und die Champignons wieder in die Soße geben. Den Spargel abseihen und in drei Teile schneiden. Diesen ebenfalls zufügen. Abermals abschmecken.
6. Die Spätzle abseihen und kurz abschrecken, dann gleich in tiefen Tellern anrichten, das Geschnetzelte drüber geben und servieren.

Tipp

Das Geschnetzelte a la Mama schmeckt besonders lecker, wenn man statt Dosen­spargel frischen verwendet. Gerne koche ich dieses Gericht, wenn es am Tag zuvor Spargel gab, dann kann man gleich ein paar Stangen mehr kochen oder verwendet den, der übrig bleibt. Frische Petersilie rundet das Gericht noch ab!