

# Rinder-Geschnetzeltes, Champignon-Rahm-Soße, Spätzle

## Für zwei Personen

### Für das Rindergeschnetzelte:

250 g Rinderfilet	250 g braune Champignons	1 Schalotte
200 ml Sahne	1 EL Butter	100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	1-2 EL Speisestärke	Öl
Salz	Pfeffer	

### Für die Spätzle:

6 Eier	50 g Butter	200 ml sprudeliges Wasser
400 g Mehl	1-2 TL Salz	

### Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

### Für das Rindergeschnetzelte:

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden, Champignons putzen und vierteln.

Schalotte abziehen, fein würfeln und das Fleisch in heißem Öl anbraten.

Fleisch rausnehmen und die Schalotte in der Butter anschwitzen.

Champignons ebenfalls anschwitzen und mit Weißwein und Fond ablöschen. Einreduzieren lassen und mit Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern.

Sauce einkochen lassen und mit Speisestärke, die vorher in Wasser angerührt wurde, andicken. Fleisch dazugeben und durchziehen lassen.

### Für die Spätzle:

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Eier mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, dann Mehl, Salz und das sprudelige Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

Ruhen lassen.

Spätzleteig nochmal kurz aufschlagen und mit dem Spätzlehobel in das heiße Wasser geben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Kelle rausnehmen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Spätzle darin schwenken.

### Für die Garnitur:

Gericht mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Victoria Hecker am 15. Juli 2024