

## Medaillons in Pilz-Rahm-Soße mit Spätzle

4 Schweinemedallions (à 150g)	2 EL Öl	Salz, Pfeffer
250g Champignons	1 Zwiebel, gewürfelt	2 EL Butter
1 TL Mehl	250 ml Sahne	150 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf	1 TL Paprika	Salz, Pfeffer
Petersilie	250 g Mehl	2 Eier
100 ml Wasser	1 TL Salz	Butter

### **Teig zubereiten:**

In einer Schüssel das Mehl, die Eier, das Wasser und das Salz zu einem glatten Teig vermengen. Der Teig sollte relativ dickflüssig sein, aber noch gut vom Löffel fallen.

### **Wasser zum Kochen bringen:**

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

### **Spätzle kochen:**

Den Teig portionsweise in das kochende Wasser geben, indem du ihn durch ein Spätzlebrett oder einen Spätzlehobel drückst. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen.

### **Medaillons anbraten:**

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne das Öl oder die Butter erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie goldbraun und durchgebraten sind (3-4 Minuten pro Seite). Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

### **Pilze und Zwiebeln anbraten:**

In der gleichen Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie glasig sind. Dann die Champignons hinzufügen und weiterbraten, bis sie weich sind und etwas Flüssigkeit abgegeben haben.

Mehl einrühren: Das Mehl über die Champignons streuen und gut umrühren, damit es gleichmäßig verteilt wird. Dies hilft, die Soße anzudicken.

### **Flüssigkeit hinzufügen:**

Die Brühe und die Sahne unterrühren, den Senf und optional Paprika hinzufügen und alles gut vermengen. Die Soße auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie dickflüssig wird (5 Minuten).

### **Abschmecken:**

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn du eine extra würzige Note möchtest, kannst du noch etwas Senf oder Paprika hinzufügen.

### **Medaillons zurück in die Pfanne:**

Die Medaillons zurück in die Soße legen und darin für 2-3 Minuten erwärmen, damit sie die Aromen aufnehmen.

### **Servieren:**

Die Medaillons auf Tellern anrichten, mit der Champignon Rahmsoße übergießen und mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Dazu die frisch zubereiteten Spätzle servieren.

NN am 23. März 2025