

KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

Rezepte von Thorben Laas, Koch der Berghütte Hoherodskopfklause in Schotten

Geschnetzeltes mit Spätzle**Zutaten:**

1 kg Schweinerücken
100 ml Sahne
100 ml Milch
250 ml Fleischbrühe
50 ml Weißwein
500 g Mehl
200 g Champignons
1 kleine Zwiebel
1 kleiner Bund Schnittlauch
6 Eier
Salz, Pfeffer
Muskat
Öl zum Braten
Stärke zum Abbinden

Zubereitung:

Das Mehl mit den Eiern, der Milch, etwas Salz und Muskat in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten bis er blasen wirft. Den Teig etwas ruhen lassen. Währenddessen einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Den Spätzleteig entweder vom Brett in den Topf schaben oder durch eine Spätzlepresse in den Topf drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen abschöpfen und in einer Schüssel warm stellen.

Den Schweinerücken parieren und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer tiefen Pfanne oder in einem breiten Topf mit etwas Öl anbraten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dazugeben. Die Champignons putzen, vierteln und auch mit in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit der Fleischbrühe aufgießen. Alles etwas einköcheln lassen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden und mit in den Topf geben. Die Soße mit etwas angerührter Stärke abbinden. Nochmals abschmecken und die Sahne kurz vor dem Servieren zugießen, damit sie nicht gerinnt.