

Rezept

Geschnetzeltes in Pilzsauce mit Spätzle

Ein Rezept von Geschnetzeltes in Pilzsauce mit Spätzle, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Kalbsschnitzel	200 g weiße oder braune Champignons
1 Schalotte	3-4 Zweige Thymian
1 EL Butterschmalz	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe + 1 EL Zitronensaft)	100 g Sahne
1 TL Butter	frisch geriebene Muskatnuss
	250 g Spätzle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Pilze vorbereiten und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken.
2. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne zerlassen. Das Fleisch darin 2-3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, salzen und pfeffern. Herausnehmen und auf einen Teller legen. Das übrige Butterschmalz (½ EL) in die Pfanne geben. Schalotte und Pilze darin 4-5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit dem Weißwein (oder der Brühe) ablöschen und die Sauce 2 Min. einkochen lassen.
3. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, die Sahne dazugießen und alles bei kleiner Hitze 6-8 Min. zugedeckt schmoren, bis die Sauce cremig wird. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, Thymian und – falls Sie Brühe statt Wein verwenden – mit dem Zitronensaft abschmecken.
4. Die Butter in einer anderen Pfanne zerlassen. Die Spätzle darin bei kleiner Hitze 3-4 Min. unter gelegentlichem Umrühren erwärmen. Mit dem Geschnetzelten auf zwei Tellern anrichten.