Rezept

Geschnetzeltes mit Kirschen

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Kirschen, am 01.06.2025

Zutaten

4	Schweineschnitzel (à ca. 100 g)
300 g	gemischte Pilze (z. B. Egerlinge und Austernpilze)
	Salz
2 EL	Öl
150 g	Crème fraîche
100 g	durchwachsener Räucherspeck
1 kleines Glas	entsteinte Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
400 g	Spätzle (aus dem Kühlregal)
	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Für die Spätzle Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Schnitzel in dünne Streifen schnetzeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und etwas kleiner schneiden. Die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Das Wasser für die Spätzle salzen und die Spätzle darin nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen in einer breiten Pfanne ca. 1 EL Öl erhitzen. Das Fleisch darin rundherum 1-2 Min. scharf anbraten und wieder herausnehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und den Speck darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Pilze dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten.

3. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, alle Zutaten gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche unterrühren und alles einmal aufkochen. Die Kirschen untermischen und kurz erhitzen.

4. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und über das Geschnetzelte streuen. Die Spätzle in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und dazu servieren.