

# Rindergeschnetzeltes mit Spätzle

## Zutaten für 4-6 Personen

- 1000 g Roastbeef
- 2 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 250g Champignons
- 200 ml fettarme Milch
- Öl zum Braten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 ml Weißwein trocken
- 200 ml Sahne
- 150 g Schmand
- 500 g Mehl
- 80 g Hartweizengrieß
- 5 Eier
- Wasser
- 100 g Butter
- Pfeffer, Salz



## Vorbemerkung

Um die Zubereitung etwas zu entspannen können die Spätzle schon vorab zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Der Teig sollte schmatzend, klebrig sein. Ist er zu fest, etwas Wasser einrühren. Ist er zu dünn, etwas Mehl zugeben. Den Spätzlehobel erst mit kaltem Wasser abspülen. Das Roastbeef sollte Zimmertemperatur haben, wenn man es in Stücke schneidet. Es sollte nicht durchgebraten werden, sondern etwa 3 Minuten in sehr heißem Fett gebräunt werden.

## Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Viertel schneiden. Das Roastbeef in 2 cm breite Stücke schneiden. Diese dann in dünne Streifen schneiden.

Die Eier aufschlagen und mit 2 TL Salz und etwa 100 ml Wasser mit einem Kochlöffel verquirlen. Dann nach und nach das Mehl und den Grieß zugeben und verrühren. Eventuell etwas Wasser zugeben. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit dem Spätzlehobel den Teig ins Salzwasser hobeln. Wenn die Spätzle oben schwimmen, werden die Spätzle mit dem Schaumlöffel abgeschöpft. Die Spätzle beiseitestellen.

In einer Pfanne das Öl auf großer Flamme erhitzen. Das Roastbeef in Portionen nur sehr kurz, aber scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann wieder aus der Pfanne nehmen. Sind alle Portionen angebraten, die Hitze reduzieren und die Zwiebeln, die Lauchzwiebeln und die Pilze mit dem Knoblauch etwa 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Wein ablöschen. Das Ganze in einen Topf geben mit Schmand, Sahne und Milch etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer großen Pfanne Butter schmelzen und die Spätzle darin anrösten. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch und ggf. den Bratensaft in die Sauce geben und kurz erwärmen. Je nach Konsistenz die Sauce mit etwas Speisestärke andicken.

Guten Appetit