



Spätzle mit Rinderhack und Sauerkraut

würzig-fein mit Camembert und Kümmel



ca. 30min



2 Personen

So hast du Spätzle bestimmt noch nicht gegessen! Aber auch in der herb-cremigen Sauce mit würzigem Camembert, aromatischem Kümmel sowie Karotten, Zwiebeln und saftigem Rinderhack macht sich der Eiernudelklassiker ausgesprochen gut. Dazu gibt es noch einen Klassiker, der sich heute ebenfalls abenteuerlich gibt: Das Sauerkraut wird mit Knobi in der Pfanne angebraten, bevor es auf den Spätzle serviert wird. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Kümmel
- 1 Camembert ⁷
- 200g Rinderhackfleisch
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Weinsauerkraut
- 10g Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- 125ml Milch ⁷
- 70g Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- kleiner Topf
- Wasserkocher
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1131kcal, Fett 67.6g, Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 50.4g



1. Gemüse anbraten

Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Gemüse** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in 5-7Min. goldbraun anbraten.



4. Spätzle mitbraten

Das **Hackfleisch** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben, bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. krümelig anbraten und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Die **Spätzle** unterheben und bei starker Hitze 3-4Min. mitbraten, dann die **Sauce** zugießen und alles gut vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Spätzle** abgedeckt warm halten.



2. Mehlschwitze anrühren

Inzwischen die **½ des Kümmels** mit einem scharfen Messer fein hacken oder, falls vorhanden, mit einem Mörser und Stößel zerstoßen. 40g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze zum Schmelzen bringen. Den **Kümmel** hinzufügen und 30Sek.-1Min. anbraten, dann 1EL Mehl einrühren. Die **Mehlschwitze** 1-2Min. erwärmen.



5. Sauerkraut vorbereiten

1L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Sauerkraut** in einem Sieb mit dem kochenden Wasser übergießen und anschließend mit einem Messer oder einer Schere grob zerkleinern.



3. Sauce fertigstellen

Den **Camembert** grob würfeln, dabei ggf. die Käserinde entfernen. 125ml Milch und 80ml Wasser unter die **Mehlschwitze** rühren. Den **Camembert** stückchenweise zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die **Käsesauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen.



6. Sauerkraut braten

Den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten, dann das **Sauerkraut** hinzugeben und weitere 2-3Min. braten. Den **Schnittlauch** grob schneiden. Die **Spätzle samt Rinderhack** auf Teller verteilen, das **Sauerkraut** darauf anrichten und mit dem **Schnittlauch** garniert servieren.