



Spätzle mit Rinderhack und Sauerkraut

würzig-fein mit Camembert



ca. 30min



3-4 Personen

So hast du Spätzle bestimmt noch nicht gegessen! Aber auch in der herb-cremigen Sauce mit würzigem Camembert, 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!

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Camemberts ³
- 500g Rinderhackfleisch
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Weinsauerkraut
- 20g Schnittlauch

- 125ml Milch ³
- 80g Butter ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1039kcal, Fett 57.7g,
Kohlenhydrate 72.2g, Eiweiß 51.7g



1. Gemüse anbraten



4. Spätzle mitbraten

2. Mehlschwitze anrühren

A pile of finely shredded, golden-brown fried onions on a white cutting board.

5. Sauerkraut vorbereiten

A stainless steel pot with two handles, viewed from above, containing a thick, yellowish, grainy mixture. The mixture has a smooth but slightly lumpy texture and is speckled with small dark particles, possibly seeds or spices. The pot is set against a plain, light-colored background.

3. Sauce fertigstellen

A black frying pan is shown from a top-down perspective, containing a large portion of sautéed, shredded potatoes that are golden-brown and slightly clumped. To the left of the pan, there is a small, clear glass bowl filled with finely chopped green herbs, likely parsley. The background is a plain, light-colored surface.

6. Sauerkraut braten

Den **Knoblauch** in einer zweiten großen 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.