



Spätzle mit Rinderhack und Sauerkraut

würzig-fein mit Camembert



ca. 30min



2 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!

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Camembert ³
- 250g Rinderhackfleisch
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Weinsauerkraut
- 10g Schnittlauch

- 125ml Milch ³
- 70g Butter ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1169kcal, Fett 71.1g,
Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 52.9g



1. Gemüse anbraten

4. Spätzle mitbraten



2. Mehlschwitze anrühren



5. Sauerkraut vorbereiten



3. Sauce fertigstellen

A black frying pan sits on a light-colored surface, filled with sautéed, shredded chicken. To the left of the pan is a small glass bowl containing finely chopped green herbs.

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.