



## V: Spätzle mit Bio-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 Bio-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 <sup>3</sup>
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 800g frische Spätzle <sup>1,2</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Weinsauerkraut
- 20g Schnittlauch

- 125ml Milch <sup>3</sup>
- 80g Butter <sup>3</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1024kcal, Fett 57.0g,  
Kohlenhydrate 72.2g, Eiweiß 49.3g



## 1. Gemüse anbraten

#### 4. Spätzle mitbraten

## 2. Mehlschwitze anrühren

A pile of finely shredded, golden-brown fried rice on a white cutting board. The rice is broken into small, irregular pieces, giving it a crumbly texture. The color is a warm, yellowish-gold, suggesting it has been cooked with oil and possibly some seasoning. The pile is centered on the white surface, with a few stray pieces scattered to the right. The background is a dark, textured surface, likely a countertop.

## 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

## 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.