



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 top-down view of a white rectangular cutting board resting on a grey surface. On the board is a large, irregular pile of finely shredded, golden-brown fried rice. The rice strands are thin and appear to be coated in a light oil. To the right of the main pile, there is a small, separate clump of the same shredded rice.

5. Sauerkraut vorbereiten



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.