



Spätzle mit Bio-Rinderhack und Sauerkraut

würzig-fein mit Camembert



ca. 30min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Camemberts³
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 800g frische Spätzle^{1,2}
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Weinsauerkraut
- 20g Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- 125ml Milch³
- 80g Butter³
- 2EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse anbraten

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



2. Mehlschwitze anrühren

50g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze zum Schmelzen bringen, dann 2EL Mehl einrühren. Die **Mehlschwitze** 1-2Min. erwärmen.



3. Sauce fertigstellen

Den **Camembert** grob würfeln, dabei ggf. die Käserinde entfernen. 125ml Milch und 150ml Wasser in dem Topf mit der **Mehlschwitze** verrühren. Den **Camembert** stückchenweise zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die **Käsesauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen.



4. Spätzle mitbraten

Das **Hackfleisch** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben, bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. krümelig anbraten und mit ½TL 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.



5. Sauerkraut vorbereiten

1,5L 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.



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.