


 Hauptspeise



Spätzle mit Rindergeschnetzeltem an Pilzrahm

 20 min Zubereitungszeit

 35 min Kochzeit

 968 kcal pro Portion

••• Mittel

 Deutsche Küche

 International



Zutaten

2 Portionen

300 g US Beef Entrecote

250 g Champignons

150 g Kräuterseitlinge

1 Zwiebel, rot

2 Knoblauchzehen

0,25 Bund Thymian

0,25 Bund Petersilie

500 g Spätzle, vorgegart

150 ml Rinderfond

200 ml Sahne

2 El Senf

2 El Butterschmalz zum Braten

1 Prise Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Champignons und Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden. Thymian und Petersilie fein hacken.
- 2 Entrecote-Steak in Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Steak-Streifen darin von beiden Seiten ca. 2 Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- 3 In der selben Pfanne erneut etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln leicht anschwitzen. Champignons und Kräuterseitlinge hinzugeben. Einige Minuten braten, bis die Pilze leicht Farbe nehmen. Thymian und Knoblauch hinzugeben. Mit Rinderfond ablöschen, leicht einkochen. Sahne, Petersilie und Senf einrühren.
- 4 In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzle darin nach Anleitung zubereiten. Anschließend abschütten.
- 5 Steakstreifen zum Pilzrahm hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Spätzle ebenfalls hinzugeben und in der Sauce schwenken. Alles zusammen kurz erhitzen und auf Tellern anrichten.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	485kJ /116kcal	4.069kJ /968kcal
Fett	5g	42g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	22g
Kohlenhydrate	11g	85g
davon Zucker	1g	8g
Eiweiß	8g	60g
Salz	1g	4g