

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Mondscheintöpfle

Rezept: Hotel Mondschein Stube

Zutaten (4 Personen):

720g Schweinefilet
110g Bergkäse
5 mittelgroße Champignons weiß
5 mittelgroße Champignons braun
5 Austernpilze
5 mittelgroße Kräuterseitlinge
 $\frac{1}{4}$ L Weißwein
 $\frac{1}{4}$ L Rindssuppe
 $\frac{1}{4}$ L Sahne
Salz, Pfeffer
Frischer Mayoran
Thymianzweig
110g Bergkäse
Knoblauch

Für die Spätzle:

250 g glattes Mehl
250 g griffiges Mehl
5 Eier
 $\frac{1}{4}$ L Milch
Salz, weißer Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Spätzle:

Das Mehl sieben und mit Ei, Milch, Salz, weißem Pfeffer und Muskat vermengen (rasten lassen).

Eine halbe Stunde später, den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser hineinschaben.

Das Schweinefilet in Öl und Butter mit Thymian und Knoblauch anbraten. Die geschnittenen Pilze beigeben und mit Weißwein ablöschen.

In den Backofen bei 120 Grad für 5 Minuten und garziehen lassen. Im Anschluss aus dem Ofen herausnehmen, mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Spätzle dazugeben, verrühren und in eine Form geben. Die Schneinsmedaillons auf die Spätzle geben, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 220 Grad Oberhitze überbacken.