

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Bauernpfanne mit Kräuterspätzle

Koch: Bernd Pitzer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Bauernpfanne

- Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 800 g Rindfleisch (Schale od. Nuss)
- 8 Scheiben Speck
- 2 Austernpilze
- 6 Champignons
- eine Handvoll Eierschwammerl
- 1/8 l Weißwein (Grüner Veltliner)
- 700 ml Rinderfond zum Aufgießen
- 1 EL grüne Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Maisstärke zum Binden

Für die Kräuterspätzle

- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 250 g Mehl (glatt & griffig gemischt)
- 2 TL Salz
- 2 EL Butterschmalz

Für die Garnitur

- Wiesenkräuter
- 4 Scheiben knuspriger Speck
- Preiselbeeren
- geschlagenes Obers

Zubereitung

- 1.** Für die Bauernpfanne zuerst die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten. Dann das in 3 cm große Würfel geschnittene Rindfleisch sowie den in Streifen geschnittenen Speck dazugeben. Auch die geputzten, gerissenen Austernpilze, die geviertelten Champignons und die Eierschwammerl begeben und mitrösten.
- 2.** Nun mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Rinderfond aufgießen und das Ragout etwa 1,5 Stunden dünsten lassen. Anschließend den grünen Pfeffer dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce mit in Wasser angerührter Maisstärke binden.
- 3.** Für die Kräuterspätzle aus den Eiern, der Milch, dem Salz und dem Mehl in einer Schüssel einen Teig anrühren und diesen mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser hobeln. Die Spätzle nun 3-5 Minuten darin köcheln lassen, anschließend mit einem Siebschöpfer direkt in eine Pfanne in heißes Butterschmalz geben und die Spätzle durchschwenken.
- 4.** Für die Garnitur den Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig braten und das Obers mit einem Schneebesen halbsteif schlagen.
- 5.** Zum Schluss die Bauernpfanne in einem tiefen Teller (oder einem Pfandl) anrichten, die Kräuterspätzle dazugeben und das Gericht mit Wiesenkräutern, knusprigem Speck, geschlagenem Obers und Preiselbeeren garnieren.