

Foto: Colourbox



Majoranfleisch mit Spätzle

Köchin: Jennifer „Jenny“ Gruber

Zutaten:

Majoranfleisch:

700g Schweinefleisch
2 Zwiebeln mittel
2 El Majoran
2 El Öl
1Tl Senf Estragon
1 Schuss Essig
1 El Mehl
½ Becher Sauerrahm
100ml Schlagobers
150ml Rindssuppe
Pfeffer, Salz
1 kleines Butterstück

Spätzle:

2 Eier
100ml Wasser
200g Weizenmehl
Salz und Pfeffer
3l Wasser

Zubereitung:

Für das Majoranfleisch:

Das Fleisch scharf in der Pfanne mit Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen, Zwiebel darin goldgelb rösten mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Senf kurz mitrösten mit Essig ablöschen. Mit Mehl stauben und Sauerrahm einrühren, Suppe und Schlagobers dazu. Das kleine Butterstück kurz vor dem Servieren dazugeben. Fertig

Für die Spätzle:

Eier, Wasser, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen, Mehl dazugeben und mit dem Kochlöffel schön geschmeidig abschlagen- bis der Teig die perfekte Konsistenz hat.

Wasser zum kochen bringen, zurückdrehen und die Spätzleform auf den Topf legen, den Teig durchdrücken und im Wasser leicht sieden lassen bis die Spätzle auf die Wasseroberfläche schwimmen. Abseihen und ev. in Butter schwenken.