

# Paprika-Schnitzel mit selbstgemachten Spätzle

## Für 2 Personen

4 kleine, dünne Kalbschnitzel	1 rote Paprika	1 unbehandelte Zitrone
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Eier
50 g kalte Butter	80 g Schlagsahne	125 ml Gemüsefond
125 ml Mineralwasser	400 g Mehl	1 TL Puderzucker
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer	1 Muskatnuss
1 EL Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Paprikaschote waschen, trocknen, von Stielansatz und Kernen befreien und vierteln. Die Viertel mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Die Oberfläche der Paprika mit etwas Öl bepinseln. Auf der mittleren Schiene im Backofen garen, bis die Paprikahaut dunkle Blasen wirft und sich leicht abziehen lässt. Für die Spätzle Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss, Eier und Mineralwasser zu einem Teig verrühren. Mit einem Kochlöffel aufschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Paprika aus dem Ofen nehmen, die Haut abziehen und die Paprika klein hacken. Die Zwiebel ebenfalls abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Topf mit etwas kalter Butter bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Zwiebel und Paprika darin andünsten. Den Gemüsefond zum Ablöschen dazugeben und das Gemüse darin weich ziehen lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren und die Sahne zufügen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer herzhaft abschmecken und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Schale einer Zitrone grob abschneiden, den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Beides einige Minuten in der Soße ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Zuletzt noch etwas von der kalten Butter in die Soße mixen und falls nötig noch nachwürzen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen, salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Mit einer Spätzlepresse oder einem Spätzlehobel den Teig ins kochende Salzwasser geben. Die Spätzle aufkochen lassen, anschließend in einer Pfanne in der übrigen Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Die Paprikaschnitzel mit dem Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Rudolph Reichenpfader am 27. Dezember 2011