

Geschnetzeltes Rinder-Filet mit Spätzle

Für zwei Personen

500 g Rinderfilet	150 g Zwiebeln	4 Eier
200 ml Sahne	150 ml Weißwein, trocken	100 g Gewürzgurken
250 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch in die Pfanne geben, scharf anbraten und anschließend kurz ziehen lassen. Das Fleisch auf einen Teller geben und zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Anschließend die Zwiebeln in die Fleischpfanne geben und im Fleischsaft anbraten. Die Gewürzgurken klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anbraten. Die Pfanne mit dem Gurkenwasser auffüllen und solange einreduzieren, bis kaum noch Gurkenwasser vorhanden ist und sich der Inhalt der Pfanne langsam braun färbt. Die Sauce mit der Sahne und dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel sieben und nacheinander die vier Eier sowie etwas Salz unterrühren. Solange kneten, bis der Teig schön glatt und frei von Klumpen ist. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzle durch die Spätzlepresse in das Wasser pressen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Die Spätzle zusammen mit dem Geschnetzelten auf einem Teller anrichten und servieren.

Felizitas Meyer am 28. Januar 2013