

Jäger-Schnitzel mit Käse-Spätzle

Für zwei Personen

2 Schweine-Schnitzel à 200 g	30 g Räucherspeck	500 g frische Champignons
250 g Mehl	4 Eier	2 Zwiebel
2 Bund glatte Petersilie	200 g Emmentaler	250 g Quark
325 ml Sahne	125 ml Gemüsebrühe	200 ml Milch
Butter	1/2 TL getr. Thymian	Butterschmalz
Mehl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten in Butterschmalz braten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Champignons in Scheiben schneiden unter Rühren in der Pfanne so scharf anbraten, Anschließend die Champignons aus der Pfanne nehmen. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Speck würfeln und beides zusammen in einer Pfanne andünsten. Die Champignons wieder dazugeben und mit etwas Mehl bestäuben. Den Gemüsefond und 125 Milliliter Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem getrockneten Thymian abschmecken. Die Schweineschnitzel in die Champignonsoße geben und mit der Petersilie vermengen. Das Mehl, den Quark, die Eier und eine Prise Mehl miteinander vermengen. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Den Teig in einen Spätzlehobel geben und die Spätzle direkt in das Wasser reiben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar und können abgeschüttet werden. Die restliche Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Emmentaler reiben. Die Petersilie hacken. Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebeln darin dünsten. Die Zwiebeln mit der Sahne ablöschen. Die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Emmentaler dazugeben. Anschließend ebenfalls die Spätzle dazugeben. Die Spätzle mit der Soße in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse drüber streuen. Die Spätzle in den Backofen geben und gratinieren. Das Jägerschnitzel auf einem Teller anrichten und die Käsespätzle dazugeben

Sandra Karch am 12. März 2012