

Schweine-Heubraten mit Pilz-Kräuter-Spätzle

Für zwei Personen

Für das Jungschwein:

500 g Schweinerücken	130 ml Bratenfond	130 ml Rotwein
1 kleine Zwiebel	1 kl. Stück Sellerie	1 kleine Karotte
3 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	300 g Champignons
3 kleine Zwiebeln	2 EL Butter	80 g Emmentaler
0,5 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver edelsüß	1 TL Honig
Salz, Pfeffer		1 Handvoll frisches Heu

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Schweinerücken gut mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer großen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen. Die Zwiebel grob würfeln, den Knoblauch halbieren. Den Sellerie und die Karotte schälen und ebenfalls grob würfeln. Alles in einen großen Schmortopf geben und anbraten. Danach mit dem Rotwein ablöschen. Die Hälfte des Heus darauf verteilen und den Braten daraufsetzen. Mit dem restlichen Heu bedecken und den Topf mit einem Deckel verschließen. Den Braten anschließend für 30 Minuten in den Ofen geben. Derweil die Spätzle zubereiten. Hierfür aus Mehl, Eiern, 250 Milliliter Wasser und anderthalb Teelöffel Salz einen Teig rühren, dabei kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einer Schaumkelle abschöpfen und abschrecken. Die Pilze putzen und vierteln, zwei Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter zerlassen und die Zwiebel- und Pilzwürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Emmentaler reiben. In einem Bräter Spätzle, Pilze und Käse miteinander vermengen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und unter die Spätzle heben. Den Bräter danach in einen auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Spätzle 15 Minuten gratinieren. In der Zwischenzeit eine Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter, dem Paprikapulver und dem Honig goldgelb anbraten. Den Braten herausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb gießen. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce und den Spätzle anrichten. Zuletzt die Honigzwiebeln auf die Spätzle geben.

Marco-Helmut Kehr am 29. Oktober 2014