



# Schnitzel mit Spätzle und Champignon-Rahmsauce

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Zwiebeln, gelb               | 1 St.    |
| Champignons, weiß            | 400 g    |
| Öl                           | 8 EL     |
| Schlagsahne                  | 200 g    |
| Gemüsebrühe                  | 300 ml   |
| Salz                         |          |
| Pfeffer, schwarz             |          |
| Spätzle                      | 600 g    |
| Minutensteaks vom<br>Schwein | 600<br>g |
| Paniermehl                   | 100 g    |
| Eier                         | 2 St.    |
| Weizenmehl, Type 405         | 50 g     |
| Speisestärke                 | 2 EL     |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Teller, große Pfanne, Küchenkrepp, Monsieur Cuisine

1. Zwiebel halbieren und schälen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. In den Mixtopf Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. 2 EL Öl zugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten. Champignons, Sahne, heiße Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben. In den tiefen Dampfaraufsatz Spätzle geben, aufsetzen und alles 15 Min./Dampfgarstufe garen.
2. Inzwischen Schnitzel abwaschen, trocken tupfen, mit einer Hand flach klopfen und salzen. Für die Panade in einen ersten tiefen Teller Paniermehl geben, in einem weiteren tiefen Teller Eier verrühren und in einen dritten tiefen Teller Mehl geben.
3. In einer Pfanne 6 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wälzen. Die Panade leicht andrücken und Schnitzel in der Pfanne rundherum ca. 4 Min. braten. Danach auf einen Teller legen und ruhen lassen.
4. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Dampfaraufsatz zur Seite stellen. Speisestärke zugeben und mit Linkslauf 2 Min./100 °C/Stufe 1 erwärmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit Spätzle und Champignon-Rahmsauce auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 853 kcal |
| Kohlenhydrate  | 75 g     |
| Eiweiß         | 54 g     |
| Ballaststoffe  | 5 g      |
| Fette          | 38 g     |