



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 Schwein	600 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