

Schwaben-Pfännle



Zutaten:

- Ca. 300-500 g Nudelteig
- 350 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen
- 150 g Spinat (TK)
- 50 g Speckwürfel
- 1 Bund Blattpetersilie
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- wenig geriebener Muskat

- 6 frische Champignon
- 1 kleinere Zwiebel
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 1/4 – 1/2 Liter Braune Sauce
- 1/8 Liter frische Sahne
- Etwas Stärkemehl
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 500 Gramm Mehl
- 5 größere Eier
- Etwas Wasser
- Salz nach Geschmack
- 1 größere Zwiebel
- 200 g geriebenen Emmentaler
- 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
- Etwas Butterschmalz
- 1/4 Liter Sahne

- 600 Gramm Schweinefilet am Stück
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 8 dünne Scheiben gerauchten Bauchspeck vom Schweinebauch



Zubereitung

Für die Maultaschen das Brötchen in Würfel schneiden und in etwas warmer Milch einweichen, danach gut ausdrücken. Den Spinat ebenfalls gut ausdrücken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Die Speckwürfel ebenfalls kurz in der heißen Pfanne auslassen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Dann Brötchenwürfel, Spinat, Zwiebelwürfel, Speckwürfel, Hackfleisch, 2 Eier, Petersilie und Knoblauch für die Füllung gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und wenige Muskat rezent abschmecken. Dann das fertige Brät 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Teig ausrollen, die Maultaschen-Füllung bis auf die Ränder ganzflächig verstreichen. 1 Ei aufschlagen, verquirlen und die Teigblätter damit bestreichen. Dann die obere Seite des Teiges über die Mitte hinaus einschlagen, anschließend die untere Seite des Teiges darüber schlagen. Jetzt die obere Seite etwas andrücken und in einzelne Maultaschen schneiden.

Die Maultaschen in siedendem Salzwasser gar kochen, anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Anrichten die fertigen Maultaschen in heißem Salzwasser erwärmen.

Für die Championsoße die Champignons in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe einlegen und von beiden Seiten braten. Herausnehmen und mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebel schälen, würfeln und die Würfel in heißem Butterschmalz ca. 1 Minute anschwitzen. Dann die Petersilie hacken und hinzufügen. Anschließend mit Sahne und der Braunen Sauce aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Speisestärke abbinden. Kurz vor dem Anrichten die vorher gebratenen Champignon-Scheiben einrühren und die Sauce nochmals erhitzen.

Für die Kässpätzle aus Mehl, Eiern, Wasser und einer Prise Salz einen glatten, nicht zu dünnen Teig herstellen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend mit dem Spätzle-Brett und einer Palette dünne Spätzle in leicht kochendes Salzwasser schaben. Wer lieber eine Spätzle-Pressen nimmt sollte den Teig etwas dicker herstellen indem er ein bisschen mehr Mehl verwendet.

Sobald die Spätzle oberhalb des Wassers schwimmen mit einem Sieb herausnehmen, kurz im kalten Wasser schwenken und etwas trocknen lassen. Die Zwiebel schälen und in einer Pfanne anschwitzen. Dann aus der Pfanne nehmen und kurz zur Seite stellen.

In der heißen Pfanne die Spätzle mit Butterschmalz anbraten. Dann die Sahne zugießen und den geriebenen Emmentaler, die Zwiebelwürfel sowie gehackte Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und alles zusammen gut vermengen. Ist der Käse geschmolzen die fertigen Käse-Spätzle vom Feuer nehmen und bis zum Anrichten warm stellen.

Für das Schweinefilet das Fleisch von Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend auf ein Backblech legen und im Ofen bei ca. 170 Grad, je nach Dicke des Schweinefilet, ca. 15-20 Minuten fertig zubereiten.

Zum Schluss hin die gerauchten Schweinebauch-Scheiben in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe von beiden Seiten kross braten.

Alles was das Herz begehrt in einer Pfanne: Maultaschen, Kässpätzle und Schweinefilet in cremiger Championsoße