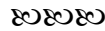
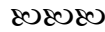


## Menü

Schweinskoteletten an Rahmsauce



Butterspätzle



Brokkoli

## Butterspätzle

### Spätzleteig

250 g Mehl, griffig  
150 g Hartweizengrieß  
4 Eier  
ca. 200 ml bis 250 ml Wasser  
¼ TI Salz, 2 Pr. Muskat  
Salzwasser zum Einkochen

### Außerdem:

2 El Butter  
Salz aus der Mühle

### Zubereitung

1. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen, 1 El Salz hineingeben und mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen
2. Spätzlereibe und eine Durchschlagsieb vorbereiten

### Spätzleteig herstellen:

1. Mehl, Hartweizengrieß, Salz und Muskat in eine Schüssel geben
2. 2/3 des Wassers und Eier zum Mehl geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten, reißenen Teig abschlagen – wenn notwendig, restliches Wasser zugeben

### Spätzle einkochen:

1. Spätzle mit Hilfe des Spätzlehobels einkochen
2. Fertige Spätzle mit Hilfe einer Durchschlagsieb gut abschrecken und gut abtropfen lassen

### Spätzle erwärmen:

1. Butter in einer Pfanne erhitzen
2. Spätzle zugeben, mit Salz würzen, erhitzen und gut abschmecken

### Warum

#### Hartweizengrieß?

Dadurch erhalten die Spätzle mehr Biss und eine besonders schöne gelbe Farbe.

## Schweinskoteletten an Rahmsauce

### Schweinskoteletten

- 6 Stk. Schweinskoteletten
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Butterschmalz

### Rahmsauce

- 125 ml Weißwein, trocken
- 250 ml Rindsfond
- 1 Tl Maizena
- 125 ml Obers
- Salz

### Zubereitung

#### Schweinskoteletten zubereiten:

1. Backrohr vorheizen, 80°C, HL
2. Backblech mit Backtrennpapier belegen
3. Fleisch mit kaltem Wasser waschen und trocknen
4. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen
5. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen
6. Koteletten beidseitig jeweils 2 Minuten scharf anbraten
7. Fertige Koteletten auf das Backblech legen und im Backrohr warmhalten

#### Sauce herstellen:

1. Bratenrückstände mit Weißwein löschen und diesen stark reduzieren
  2. Mit Fond aufgießen und zum Kochen bringen
  3. Maizena mit Obers glattrühren, zum Fond gießen, verrühren und nochmals aufkochen, damit Sauce eindickt
  4. Mit Salz gut würzen
- Hinweis:** Wenn die Sauce durch das Kochen zu dick wird, einfach noch etwas Wasser zugeben

#### Keinen Rindsfond zu Hause?

Schwitze eine halbe Zwiebel in der Pfanne an und lösche dann die Bratenrückstände mit dem Weißwein.

#### Lieber eine leichtere Sauce?

In diesem Fall den Rahm durch 200 ml Wasser ersetzen und Sauce mit dem Maizena binden.

## Gedünsteter Brokkoli

### Zutaten

- 600 g Brokkoli TK
- 1 El Butter
- ½ Tl Salz
- 2 Pr. Muskat

### Tipp

Im Winter einfach Tiefkühl-Brokkoli verwenden, da es keinen heimischen Brokkoli gibt.

### Zubereitung

1. Bodenbedeckt Wasser in einen Kochtopf füllen, Butter und Salz zugeben und zum Kochen bringen
2. Brokkoli zugeben und ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen
3. Brokkoli abseihen, mit Muskat und evtl. etwas Salz abschmecken