



Fleischklößchen in Pilzrahmsauce mit Spätzle

Fleischklößchen in Pilzrahmsauce mit Spätzle:

400 g Spätzle

250 g Menzi Fleischklößchen

Etwas frische Petersilie

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Für die Pilzrahmsauce:

250 g Champignons, in Scheiben geschnitten

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

250 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond Bio

200 ml Sahne

Prise(n) Salz, Pfeffer

1 Teelöffel getrockneter Thymian

1 Teelöffel getrockneter Majoran

Fleischklößchen in Pilzrahmsauce mit Spätzle

1.

Spätzle nach Packungsanleitung kochen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz anbraten.

Die Pilze hinzufügen und braten, bis sie Wasser verloren haben und leicht gebräunt sind.

Das Mehl über die Pilze streuen und gut vermengen, um eine Mehlschwitze zu bilden.

Nach und nach den Rinderfond und die Sahne hinzufügen, dabei gut rühren, um Klumpen zu vermeiden. Die Sauce aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran abschmecken. Die Sauce bei niedriger Hitze etwa 10 min. köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist.

Dann die Fleischklößchen in die Pilzrahmsauce geben und kurz erhitzen, damit sie gut durchziehen.

Die Pilzrahmsauce mit den Fleischklößchen und den Spätzle servieren. Nach Belieben mit frischer Petersilie

garnieren.