

Kochen mit Klaus

Rustikale Spätzle-Wurstpfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g lange Spätzle, 300 g Cabanossi, 200 g Fleischwurst, Pfeffer,
- Salz, 3 Zwiebeln, Öl, 125 g Schinkenwürfel, 2 Lauchzwiebeln, Butter,
- 250 g Champignons, 300 ml Cremefine, 1 Pck. Jägersauce, Mehl,
- 2 EL TK-Petersilie, frische Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel klein würfeln, übrige Zwiebeln in Ringe, Cabanossi in Scheiben, Fleischwurst in halbe Scheiben u. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Pilze vierteln. Spätzle nach Angabe zubereiten, abgießen. Zwiebelringe in einer Gefrierbeutel mit 1-2 EL Mehl vermischen u. in heißer Butter knusprig braten.



2. Schinken in heißem Öl knusprig braten, Zwiebelwürfel mitbraten. Lauchzwiebel u. Pilze mit etwas Öl mitbraten. Mit Cremefine ablöschen, Jägersauce u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Fleischwurst, Cabanossi u. Spätzle unterheben. Einige Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Petersilie unterheben u. Röstzwiebeln bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen.



Erstellt von Klaus am 23.11.2018