

Rezept
Spätzlepfanne mit Mumme-Rahmsoße



von Pia Alide Oberheide

für ca. 4 Personen

Zutaten:

400 g Schweinerückensteak
400 g Rosenkohl
600 g Spätzle
100 g geriebener Gouda/Emmentaler
2 Zwiebeln
400 ml Sahne
100 ml Mumme
1 TL Mumme-Senf
2 EL Butterschmalz
1 ½ TL milde Paprika
1 EL Zucker
½ TL Muskatnuss
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

In einem separaten Topf den Rosenkohl ca. 10 Minuten kochen lassen. Zwiebelringe mit Butterschmalz, Pfeffer und Zucker anbraten und aus der Pfanne nehmen. In Streifen geschnittenes Schweinerückensteak scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Mit Sahne ablöschen und die Mumme hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika Muskatnuss abschmecken und nach Geschmack mit Zucker nachwürzen. Spätzle hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen, danach das Fleisch und den gekochten Rosenkohl hinzugeben. Zuletzt den Käse hinzugeben und Anrichten.