

Rindshuft-Stroganoff Spätzli

Rindshuft-Stroganoff Spätzli

Zutaten für 11 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: .. Min.

Menu: [16.10.2019](#)

Creation: [Peter Höslly](#)

Quelle: St. Joseph, J.L. Chave, Vallée du Rhône

Rindshuft-Stroganoff-Zutaten für 11 Personen

5 EL Olivenöl
1650 g Rindshuft, in ca. 1½ cm grossen Würfeln
3 TL Salz
Wenig Pfeffer
6 EL Olivenöl
5 Zwiebeln, in feinen Streifen
11 rote Peperoni, in feinen Streifen
1375 g Champignons, in Vierteln
8 TL Edelsüss- Paprika
11 dl Fleischbouillon
8 TL Maizena
5,5 dl Halbrahm
Salz, nach Bedarf
Pfeffer, nach Bedarf
6 Essiggurken, in Streifen

Zubereitung

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen
Fleisch rundum ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen
Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen
Öl in derselben Pfanne warm werden lassen und Zwiebeln andämpfen
Peperoni, Champignons und Paprika begeben und ca. 5 Min. mitdämpfen
Bouillon dazugiessen, aufkochen
Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren dazugiessen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen, würzen
Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen
Essiggurken darauf verteilen

Spätzli-Zutaten für 11 Personen

550 g Mehl
275 g Knöpfli-Mehl
2 TL Salz
4,5 dl Milchwasser (½ Milch, ½ Wasser)
9 frische Eier
Eventuell Butter zum Schwenken

Zubereitung

Rindshuft-Stroganoff Spätzli

Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen

Die Eier verklopfen und mit dem Milchwasser vermengen

Eier-Milchwasser-Gemisch auf einmal hinzugiessen und mit einer Kelle mischen; so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft
Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen

Teig portionenweisen auf nassem Stellbrettchen austreichen

Mit langem, glattem Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Spätzlisieb streichen
Sobald Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen

Tipp: Spätzli in warmer Butter schwenken