

Wilde Rezepte #5: Nutria-Geschnetzeltes



Zutaten (4 Personen)

Menge	Produkt
<u>Für das Geschnetzelte</u>	
700-800g	Nutriafleisch (Keule/Rücken)
300g	Champignons (braun)
1 Bund	Grüner Spargel
2	Charlotten
1	Knoblauchzehe
2cl	Weinbrand
1/2	Zitrone + Abrieb
ca. 500ml	Sahne
ca. 10g	Salz
nach Belieben	Pfeffer, Muskat
<u>Für den Spätzleteig</u>	
500g	Lauchzwiebeln
500g	Mehl
6	Eier
ca. 0,1l	Milch oder Wasser
ca. 10g	Salz

Zubereitung

Spätzleteig

1. Alle Zutaten für die Spätzle in eine Schüssel geben, zusammenarbeiten und zu einem sehr glatten Teig schlagen (bis er durch das Unterheben der Luft Blasen wirft). Die Spätzle lassen sich dann leichter abstreifen.
2. Topf mit kochendem Wasser bereitstellen.
3. Portionsweise den Teig durch eine Spätzlepresse, in das Wasser drücken.
4. Die gekochten, an die Oberfläche steigenden Spätzle, werden fortlaufend in kaltes Wasser gegeben.
4. Im Sieb gut abtropfen lassen.

Geschnetzeltes

1. Für das Geschnetzelte, eine Pfanne stark erhitzen und das Fleisch mit etwas Öl scharf anbraten.
2. Den Weinbrand zufügen und mit einem Feuerzeug anzünden (Flambieren).
3. Pfanne beiseite ziehen und das Fleisch herausnehmen, leicht salzen.
4. Champignons vierteln und Spargel in 2 cm große Stücke schneiden.
5. Alles zusammen in die Pfanne zurück mit dem Bratensatz. Anbraten.
6. Wenn die Zutaten Farbe genommen haben die gewürfelten Charlotten und Knoblauch zufügen.
7. Das Fleisch zufügen und kurz durchschwenken.
8. Mit Sahne auffüllen und einkochen lassen, bis die Konsistenz sämig ist.
9. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Zitrone abschmecken.
10. Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter schmelzen und darin die Spätzle goldbraun anbraten.
11. Auch hier abschmecken, evtl. Nachwürzen und Anrichten.

Guten Appetit!



JÄGERLEHRHOF
JAGDSCHLOSS SPRINGE

