

Spätzle

mit Kohl &
Frikadellen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 GUTSGLÜCK Eier (M), 300 g KÜCHENSTOLZ Mehl, 100 g BIO SONNE Walnüsse

½ ERNTESCHATZ Weißkohl, 150 ml Weißwein, 150 ml LANDFEIN Sahne, 2 EL LANDFEIN Butter, 1 EL SOMMERLAND Honig, 1 TL COOK! Kümmel

1 ERNTEKRONE Zwiebel, 1 GOLDBLUME Brötchen, 1 GUTSGLÜCK Ei (M), 500 g GUT BARTENHOF gemischtes Hackfleisch, 200 ml LANDFEIN Milch, 1 EL SUNRED Senf, 1 EL BIO SONNE Petersilie, 1 TL COOK! Paprikapulver, Salz und COOK! Pfeffer, FRISAN Schmalz zum Braten

ZUBEREITUNG:

1. Für den Spätzleteig die Walnüsse in der Küchenmaschine fein mahlen und zusammen mit Mehl, Eiern und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
2. Im Anschluss mindestens 10 Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit Salzwasser zum Köcheln (nicht zum Aufkochen) bringen.
3. Den Teig portionsweise auf einem Brett in das Kochwasser schaben oder durch eine Spätzlepresse hineindrücken.
4. Sobald die Nudeln an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und leicht abkühlen lassen.
5. Im nächsten Schritt das Brötchen gewürfelt in Milch einweichen – währenddessen die Zwiebel fein würfeln.

6. Anschließend Hackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Ei, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gründlich vermengen. Aus der Masse acht gleich große Frikadellen formen.
7. Den Kohl in dünne Streifen schneiden und zunächst mit etwas Salz in Butter anbraten – Honig dazugeben, leicht karamellisieren und mit Weißwein ablöschen.
8. Das Gemüse mit Sahne, Pfeffer und Kümmel verfeinern und die Spätzle untermischen.
9. Zum Schluss die Frikadellen in Schmalz von jeder Seite für 1 Minute goldbraun anbraten und zusammen mit den Spätzle servieren.