

Spätzleauflauf

mit Rotkohl und Speck



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Spätzle:

- 5 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 420 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 1 Schuss SURF Mineralwasser (mit Sprudel)
- 1 TL Salz

Rotkohl:

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 COOK! Lorbeerblätter
- 1 Glas ERNTEKRONE Rotkohl
- 200 ml Rotwein (zum Bsp. Masso Antivo Negroamaro Salento)
- 4 EL LANDFEIN Butter
- 2 EL Essig
- 2 EL BIO SONNE Cranberries (getrocknet)
- 1 Prise COOK! Pfeffer, Salz

Außerdem:

- 200 g BIO SONNE Alprahmkäse
- 150 g GUT BARTENHOF Bacon
- 1 Prise COOK! Kümmel

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst alle Zutaten für den Spätzleteig in einer Rührschüssel mit einem Löffel kräftig zu einem dickflüssigen Teig verrühren (mindestens 5–6 Minuten von Hand).
2. Den Teig abgedeckt für 10–15 Minuten ruhen lassen und währenddessen Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Die Temperatur des Kochwassers reduzieren (es sollte nicht mehr kochen) und den Spätzleteig mit Hilfe einer Presse, einem Spätzlehel oder von Hand mit Schaber und Holzbrett in kleinen Portionen hineingeben.
4. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und auf einem Teller abkühlen lassen.
5. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen.
6. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und zusammen mit Rotkohl, Lorbeer und Cranberries aufkochen.
7. Alles mit Rotwein und Essig ablöschen, für 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen – mit der gebräunten Butter verfeinern.
8. Den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
9. Den Rotkohl in eine Auflaufform schichten. Den Käse grob raspeln, den Bacon in dünne Streifen schneiden und beide Komponenten mit etwas Kümmel vermischen.
10. Die Spätzle auf dem Rotkohl verteilen, alles mit der Käsemischung bedecken und für 20–25 Minuten goldbraun überbacken.