Schweinelende mit SpÃ¤tzle! Dieser Klassiker FEHLT heute

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Deutsche Gerichte, die in Vergessenheit geraten sind!

Heute gibt es bei Papa Kocht ein richtiges StÃ¼ck deutsche Hausmannskost: zarte Schweinelende in cremiger Champignon Rahmsauce mit SpÃ¤tzle. Dieses Gericht kennt heute wahrscheinlich nicht mehr jeder, dabei ist die Kombination aus zartem Fleisch, Pilzen, cremiger Sauce und SpÃ¤tzle ein echter deutscher Klassiker.

Diesmal haben wir uns bewusst gegen selbstgemachte SpÃ¤tzle entschieden, denn ganz ehrlich: Wenn es schnell gehen soll, dÃ¼rfen auch mal fertige SpÃ¤tzle auf den Teller, und geschmacklich wird es trotzdem richtig geil. NatÃ¼rlich kÃ¶nnt ihr die SpÃ¤tzle auch selbst machen, wenn ihr die Zeit und Lust dazu habt, aber fÃ¼r ein schnelles und richtig leckeres Essen ist die Variante aus dem KÃ¼hlregal absolut praktisch.

Cremige Champignon Rahmsauce, zarte Schweinelende und jede Menge SpÃ¤tzle zum Aufnehmen der Sauce: Mehr deutsche Hausmannskost geht eigentlich kaum.

REZEPT:

700 g Schweinefilet
400 g braune Champignons
2 mittelgroÃ?e Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz
1 EL Butter
1 EL Tomatenmark
150 ml trockener WeiÃ?wein
400 ml krÃ¤ftiger Kalbs- oder Rinderfond
250 ml Sahne
1 TL Worcestersauce
1 TL Paprikapulver edelsÃ¼Ã?
1 Packung SpÃ¤tzle (Optional selbst gemacht)
1/2 TL getrockneter Thymian
Salz, schwarzer Pfeffer und 1 Prise Zucker
optional 1 TL SpeisestÃ¤rke
2 EL Vegeta