

Schweinelende mit Spätzle! 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 Stück deutsche Hausmannskost: zarte Schweinelende in cremiger Champignon Rahmsauce mit Spätzle. Dieses Gericht kennt heute wahrscheinlich nicht mehr jeder, dabei ist die Kombination aus zartem Fleisch, Pilzen, cremiger Sauce und Spätzle ein echter deutscher Klassiker.

Diesmal haben wir uns bewusst gegen selbstgemachte Spätzle entschieden, denn ganz ehrlich: Wenn es schnell gehen soll, dürfen auch mal fertige Spätzle auf den Teller, und geschmacklich wird es trotzdem richtig geil. Natürlich können Sie die Spätzle auch selbst machen, wenn Sie die Zeit und Lust dazu haben, aber ein schnelles und richtig leckeres Essen ist die Variante aus dem Kühlregal absolut praktisch.

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

REZEPT:

700 g Schweinefilet
400 g braune Champignons
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz
1 EL Butter
1 EL Tomatenmark
150 ml trockener Weißwein
400 ml kräftiger Kalbs- oder Rinderfond
250 ml Sahne
1 TL Worcestersauce
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Packung Spätzle (Optional selbst gemacht)
1/2 TL getrockneter Thymian
Salz, schwarzer Pfeffer und 1 Prise Zucker
optional 1 TL Speisestärke
2 EL Vegeta