

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Schweinehals an buntem Hörigemüse und Butterspätzle

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 g Gemüse (z.B. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
500 g Schweinehals
Olivenöl
1 Essl. Tomatenmark
½ l Brühe
100 ml Rotwein
Salz
Zucker
Kräuter

Für die Spätzle (3 Portionen):

250 g Mehl
2 Eier
1 Teel. Salz
ca. 125 ml Wasser
ein Stück Butter

ZUBEREITUNG

Schweinehals in etwas Olivenöl rundum anbraten, etwas Karotten-, Sellerie- und Zwiebelwürfel und das Tomatenmark mitrösten. Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen, mit Brühe und Rotwein ablöschen und in einer ofenfesten Form für ca. eine Stunde bei 180 °C in den Backofen schieben. Fleisch im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Soße reduzieren lassen, abschmecken und evtl. noch etwas abbinden.

Das bunte Hörigemüse mit Olivenöl bissfest braten und mit Salz, Zucker und Kräutern abschmecken.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Salz und Wasser zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Mit der Spätzlepresse in kochendes Wasser drücken und warten, bis sie oben schwimmen, mit einem Sieb herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Danach die Spätzle in einer Butterpfanne schwenken.

Gemüse und Fleisch mit den Spätzle auf Tellern anrichten.

Landgasthof Zum Sternen

Schienerbergstraße 23 | D-78345 Bankholzen
Telefon +49 (0) 7732 24 22 | www.zum-sternen.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu