

Kalbstafelspitz mit Spätzle

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kalbstafelspitz
- 2 ¼ l Wasser
- 1-2 mittelgroße, geschälte Zwiebeln
- 1 kleine weiße Lauchstange
- 20 g Salz
- 100 ml trockener Weißwein
- einige Pfefferkörner



Zucchini-Spätzle

- 280 g Mehl
- 120 g Hartweizengries
- 4 ganze Eier
- 1 Eigelb (Eiermasse auf 350 g mit Milch und Wasser auffüllen)
- etwas Salz
- 40 g Butter
- 80 g fein geschnittene Zwiebeln
- 200 g fein gestiftelte Zucchini
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 125 g frische Sahne

Zubereitung:

Wasser und Wein zum Kochen bringen, Fleisch einlegen und einmal aufkochen, abschäumen und schließlich die Hitze reduzieren. Je nach Stärke und Alter das Fleisch 50 bis 70 Minuten ohne sprudeln ziehen lassen. Danach den Topf noch 15 Minuten zur Seite stellen. So ist das Fleisch schön entspannt. Es lässt sich schneiden, ohne zu saften.



Das Premium Kalbfleisch aus Deutschland.

Spätzle: Mehl, Salz und Eiermilchmasse mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. 20 Minuten ruhen lassen. In kochendes Salzwasser schaben, aufkochen, kalt abschrecken und abseihen. Danach fein geschnittene Zwiebel in zerlassener Butter dünsten. Dann die gestiftelten Zucchini dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Sahne aufgießen. Einmal aufkochen, Spätzle dazugeben, abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Spätzle anrichten.