



Kalbsvoessen mit Hagenbuttenspätzli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Schmoren: ca. 1¼ Std.

800 g Kalbsvoessen
(z. B. Schulter)

1 TL Salz, wenig Pfeffer

1 EL Mehl

1 EL Bratbutter

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 dl Weisswein

3 dl Fleischbouillon

300 g Mehl

¼ TL Cayennepfeffer

1 TL Salz

1½ dl Milchwasser
(½ Milch / ½ Wasser)

3 frische Eier

4 EL Hagenbuttenkonfitüre

Salzwasser, siedend

1 EL Butter

1 EL Maizena

2 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 dl Vollrahm

1. Fleisch würzen, im Mehl wenden. Bratbutter im Bratpfopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, wenig Bratbutter begeben.

2. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Wein dazugießen, zur Hälfte einkochen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1¼ Std. schmoren.

3. **Spätzli im Spätzli-Blitz (siehe rechts) zubereiten oder:** Mehl, Cayennepfeffer und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser, Eier und Hagenbuttenkonfitüre verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

4. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen.

5. Teig portionenweise durchs Knöpflesieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli

ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in die vorgewärmte Schüssel geben. Butter darunter mischen, warm stellen.

6. Maizena mit Rahm anrühren, unter Rühren zum Voessen giessen, ca. 5 Min. köcheln, würzen, mit den Spätzli anrichten. Rahm halb steif schlagen, auf dem Fleisch verteilen.

Portion: 918kcal, E 57g, Kh 73g, F 43g

Schneller mit dem Spätzli-Blitz



FrISChe Spätzli in Rekordzeit, das ermöglicht der neue **Spätzli-Blitz!** Und so einfach gehts: Zutaten gemäss Rezept-Füllmarken auf dem Becher einfüllen, Teig durch auf- und abstossen des Mischstabs mischen, dann **den Teig ohne Quellenlassen direkt ins kochende Wasser drehen.** In nur 5 Minuten entsteht so eine Spätzli-Beilage für 4 Personen. So einfach, dass man jeden Tag Spätzli selber machen möchte. Für Abwechslung sorgt darum das mitgelieferte Rezeptbüchlein.



Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf unserer Website (inkl. Video).

www.bettybossi.ch