

Das Sindelfinger Leibgericht - ein typisch schwäbisches Gericht (a sauguads Essa)

Schweinelendchen auf Kässpätzle an Calvadosrahmsoße und frischen Champignons, geschmälzte Maultaschen

Schweinefilet in 4-5 cm dicke Scheiben schneiden, nach Geschmack würzen.
Die Lendchen werden saftig gebraten. Den Bratensaft mit frischen Champignons und einem Schuss Calvados reduzieren, mit einem Esslöffel Crème fraîche oder Sahne verfeinern, abschmecken und über die Lendchen geben.

Es gibt Dutzende Rezeptkombinationen mit Kässpätzle und Maultaschen.
Je eine davon wollen wir beschreiben.

Kässpätzle

Mehl mit Wasser, Salz und den Eiern in einer Schüssel schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
Den Teig dann vom Brett in kochendes Wasser schaben.
Mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz in kaltes Wasser geben.
In einem Sieb abtropfen lassen. Gewürfelten Speck und klein gehackte Zwiebeln goldgelb dünsten, die Spätzle in die Pfanne dazu geben, geriebenen Käse unterziehen, bis er Fäden zieht.

Wer sich übrigens das Handschaben der Spätzle nicht zutraut, was immerhin eine gewisse Übung erfordert, der kann sie auch mit einem sogenannten Spätzendrucker herstellen.

Maultaschen

Eingeweichte Wecken, Petersilie und Spinat durch den Fleischwolf drehen, mit Speck, Zwiebeln und Lauch vermengen, Eier und Hackfleisch unter arbeiten, mit Salz und Muskatnuss würzen.
Die Masse soll gut streichfähig sein, eventuell noch ein Ei zugeben.
Die Teigbahnen (den Nudelteig im Fachhandel besorgen) gleichmäßig mit der Masse bestreichen, von der langen Seite aus zwei Mal umschlagen, das obere Ende des Teiges mit Eiweiß bestreichen, überschlagen und andrücken. Schräge Stücke von etwas 6 cm Breite abschneiden, in kochende Fleischbrühe geben und 10-12 Minuten ziehen lassen.

Wir wünschen viel Erfolg und guten Appetit!

Übrigens, Kässpätzle wie Maultaschen sind auch eine Mahlzeit für sich.

Das Rezept für dieses köstliche Essen wird Ihnen präsentiert vom Team der
Sindelfinger Veranstaltungs-GmbH