

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #122

Marc's schnelle Küche

### Rumpsteak-Streifen und Spätzle mit Pilzen

Zutaten:

600 g Rumpsteak  
1 Pck Braune Champignons  
6 Eier  
Ca. 450 g Mehl  
1 Glas Geflügelfond  
1 Glas Dijonsenf  
Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Das Rumpsteak in Streifen schneiden sowie die Pilze vierteln, damit diese nicht zu viel Volumen verlieren beim Anbraten.

Aus Mehl, Eiern, etwas Wasser und einer kräftigen Prise Salz einen zähflüssigen Teig herstellen.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser und Salz aufstellen, um die Spätzle zu kochen.

In einer Pfanne mit etwas Öl das Fleisch kräftig anbraten, dann mit Salz & Pfeffer würzen.

Das angebratene Fleisch wird wieder herausgeholt. In der gleichen Pfanne werden die Pilze angebraten.

Nun die Spätzle mit einem Löffel ausstechen und in das kochende Salzwasser geben. In der Pfanne mit den Pilzen das Fleisch hinzufügen und mit Geflügelfond hinzufügen – kurz aufkochen lassen.

Die fertigen Spätzle mit in die Pfanne geben und ausschalten. Die Spätzle binden nun etwas ab und saugen die Sauce etwas auf.