

Spätzleseintopf mit Gemüse, Tafelspitz und geschmelzten Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schmid's No 1 frische Spätzle
250g gekochter Tafelspitz
800ml Fleischbrühe
150g gemischtes Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotten)
50g Butter
1 mittelgroße Zwiebel
Petersilie
Schnittlauch
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Gemüse waschen und klein schneiden. Tafelspitz in Streifen schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen und das Gemüse darin ankochen. Geben Sie die Spätzle und die Tafelspitzstreifen dazu. Würzen Sie nach Geschmack. Für die Zwiebelschmälze, die Butter in der Pfanne geben und die geschnittene Zwiebel bei mittlerer Hitze bräunen. Zum Anrichten mit frischen Kräutern bestreuen und der Zwiebelschmälze verfeinern.

Dieses Rezept können Sie auch mit Schmid's No 1 frischen Knöpfle zubereiten.