

## „Wilde Spätzlipfanne“

mit Hirschwürfel, Rosenkohl, Rotkohl, Kürbis und Champignons

### Zutaten für 4 Personen

400g Rosenkohl  
300g Kürbis Muscat  
150g Rotkraut  
8 Stk. Champignons  
500g Hirschnitzel (à la minute)  
40g Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Bratöl  
3 Stängel Blattpetersilie  
4 Stängel Thymian  
**Spätzli:**  
300g Weissmehl  
6 Stk. Eier  
1.5 KL Salz



### Vorbereitung:

Gemüse und Pilze rüsten und waschen. Petersilie und Thymian waschen und zupfen. Rosenkohl (inkl. abgefallene schöne Blätter) in Salzwasser bissfest blanchieren und anschliessend im kalten Wasser kurz abschrecken. Den vorgekochten Rosenkohl halbieren. Kürbis in gleichmässige Würfel schneiden und mit 2 Prisen Salz und 1 Prise Zucker marinieren (ca. 30 Minuten, wirkt wie ein Vorgaren). Rotkraut in feine Streifen und Champignons in feine Scheiben schneiden. Das Hirschnitzelfleisch in Würfel (1cm x 1cm) schneiden.

**Spätzli:**

Mehl in eine tiefe Schüssel geben, die Eier verquirlen und in die Mitte des Mehls giessen. Salz begeben und das Ganze von der Mitte aus gut verrühren bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig nun durch ein Spätzlisieb in gesalzenes, leicht kochendes Wasser drücken. Die Spätzli 2 – 3 Minuten ziehen lassen und anschliessend in kaltem Wasser kurz abschrecken.

**Zubereitung:**

Die Hirschwürfel mit etwas Bratöl in einer beschichteten Pfanne kurz heiss anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und dann warm stellen (Backofen 80° Celsius). Die Champignons ebenfalls in etwas Bratöl kurz heiss anbraten, Thymian zugeben, würzen und warm stellen. Spätzli in etwas Öl anbraten, leicht Farbe nehmen lassen und dann den Kürbis sowie den Rosenkohl und die Butter zugeben. Das Ganze nun ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen (öfters durchschwenken). Am Schluss das rohe Rotkraut zugeben, nochmals kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:**

Das Fleisch, Champignons und die Blattpetersilie auf die Spätzlipfanne anrichten und sofort servieren.

**Tipp:**

Nach Belieben kann eine Wildrahmsauce separat dazu serviert werden.

**Ä Guete!**