



Salbeischnitzel mit Spätzle

Salbeischnitzel:

- 4 kleine Schweineschnitzel
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 2 Äpfel
- 8 Salbeiblätter
- 2 Zwiebeln
- Butter oder Schmalz zum Braten

Spätzle:

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 200 ml Wasser (kalt)

Die Schnitzel sehr dünn schneiden (aus 1 mach 2), auf jede Seite ein oder zwei Salbeiblätter legen und zusammen mit je 1 Schinkenspeckstreifen einwickeln. Das Ganze mit Zwiebeln in einer Pfanne braten und gegebenenfalls warm stellen. Im Bratfett die in Achtel geschnittenen Äpfel anschmoren (geht auch bereits während die Schnitzel braten, aber Achtung!: Die Äpfel brauchen nicht allzu lang und werden schnell „breiig“).

Für die Spätzle die Zutaten vermischen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Wasser (gesalzen) in einem Topf zum Kochen bringen und den Teig in gewünschter Technik (Brettschaben, Spätzlepresse, Spätzlereibe) in das kochende Wasser geben. Sobald die Spätzle schwimmen sind sie fertig und können am besten mit einer Lochkelle herausgenommen werden.

