

# Schweinelendchen, Pilz-Rahm-Sauce, Spätzle und Speckbohnen

---

 [happy-mahlzeit.com/2022/01/15/schweinelendchen-pilz-rahm-sauce-spatzle-und-speckbohnen](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/15/schweinelendchen-pilz-rahm-sauce-spatzle-und-speckbohnen)

## Zutaten für 2 Personen

### Für Schweinelendchen und Bohnen:

- 2 Schweinelendchen à 200 g
- 250 g dünn geschnittener Bauchspeck
- 200 g grüne Bohnen
- Butter
- Salz
- Pfeffer

### Für die Pilz-Sauce:

- 20 braune Champignons
- 2 dicke Scheiben Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 250 ml Sahne
- 1 L Rotwein (Trollinger)
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Peperonipulver
- 500 ml Rinderfond
- 100 ml Cognac
- 1 TL Kräutersalz
- Salz
- Pfeffer

### Für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 10 Eier
- 100 g Butter
- 100 g Grieß
- 100 ml Mineralwasser
- 1 TL Muskatgewürz
- Salz

## Zubereitung:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, kurz von beiden Seiten scharf in einer Pfanne mit Butter anbraten. Anschließend in den Ofen geben.

Die grünen Bohnen in Salzwasser in einem Topf bissfest kochen, abgießen, in dem dünn geschnittenen Bauchspeck einrollen und kurz in einer Pfanne kross anbraten.

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Pilze abbrausen und kleinschneiden. Den Speck kleinschneiden und mit den Pilzen in derselben Pfanne andünsten, in der das Fleisch gebraten hat. Mit Wein und Fond ablöschen, Sahne und Gewürze dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine Rührschüssel geben. Eier aufschlagen und mit 50 g Butter und Salz zum Mehl geben. Mit dem Rührgerät sämig rühren. Etwas Wasser und Grieß dazugeben. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Teig in die Spätzlepresse füllen und in kochendes Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Nun Spätzle in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten und Muskat dazugeben.

Zum Schluss wird das Fleisch aus dem Backofen geholt und aufgeschnitten. Mit den Spätzle, der Pilz-Rahm-Sauce und den Speckbohnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Rezept: Bernd Stehle

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Januar 2017

Episode: Leibgerichte