DENNER

Geliebter Schweizer Klassiker: Rahmschnitzel mit Nüdeli



Schweinefleisch, Nudeln und ganz viel Rahm… Rahmschnitzel mit Nüdeli ist bestimmt kein Diätgericht, dafür schmeckt es einfach himmlisch und erinnert an frühere Zeiten.

Bei vielen Schweizern werden es ähnliche Gerichte sein, die sie in die Kindheit zurückversetzen. Milchreis mit Zimt & Zucker ist solch ein Kandidat, Ochsenschwanzsuppe (iih!) oder Hörnli mit Käse überbacken. Wenn ich Rahmschnitzel mit Nüdeli esse, fühle ich mich wie mit acht Jahren in den Skiferien. Das Rezept habe ich gerade erst wieder nachgekocht und möchte es an dieser Stelle unbedingt mit euch teilen. Welches sind die Lieblingsgerichte aus eurer Kindheit? Ich freue mich auf eure Kommentare!

- 3 Schweinsplätzli vom Nierstück (ganzes Nierstück, wenn nötig in daumendicke Stücke schneiden)
- 100 g frische in Scheiben geschnittene Champignons
- ½ gehackte Zwiebel
- 1,5 dl Weisswein
- 2,5 dl Bouillon
- 0,5 dl Vollrahm
- 1 dl Vollrahm, geschlagen
- Etwas Mehl
- Etwas Bratbutter
- ¾ EL Bratensauce
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Optional ein wenig Maizena (Maisstärke)

1. Den Ofen auf 60 Grad vorheizen, eine kleine Auflaufform oder einen hitzeresistenten Teller hineinstellen.
2. Etwas Bratbutter in eine Bratpfanne geben und stark erhitzen. Plätzli auf beiden Seiten etwa 1,5 Minuten braten, nach ca. 1 Minute mit wenig Mehl bestäuben (nicht zu früh, sonst klebt das Mehl am Pfannenboden).
3. Plätzli nach ca. 3 Minuten rausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in die Form im Ofen geben, um sie warm zu halten.

1. In der gleichen Pfanne Zwiebeln andünsten, mit Weisswein ablöschen und um die Hälfte reduzieren (einkochen).
2. In einer weiteren Pfanne die Champignons andünsten, bis sie etwas weich sind – wegstellen.

3. In der Pfanne, in der der Weisswein eingekocht wurde, das Mehl von den Plätzli aufrühren.
4. Bouillon und Bratensauce beigeben, kurz aufkochen und mit dem Schwingbesen gut verrühren.
5. Den flüssigen Rahm dazugiessen, ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Sauce sämig ist.
6. Sauce abseihen, damit die Zwiebeln nicht mehr in der Sauce schwimmen und zurück in die Pfanne geben.
7. Jetzt Champignons wieder hinzugeben.
8. Den geschlagenen Rahm unter die Sauce ziehen, damit sie schön fluffig wird.
9. Sauce noch einmal warm werden lassen (nicht kochen) und einige Tropfen Zitronensaft dazugeben.
10. Zum Anrichten einen Teelöffel mit geschlagenem Rahm auf die Schnitzel geben und mit etwas Peterli garnieren.

Tipp :

- Falls die Sauce nicht die gewünschte Dicke entwickelt, einfach etwas Maisstärke in kalter Flüssigkeit auflösen, zur Sauce geben und diese kurz aufköcheln.
- Wer Pilze nicht mag, kann das Gericht auf die genau gleiche Art ohne Pilze zubereiten.
- Saucen sind etwas sehr Individuelles. Deshalb können Zutaten nach eigenem Geschmack hinzugefügt oder weggelassen werden.