

## Maronen-Spätzle mit Rotkohl

### ZUTATEN

#### Spätzle

- 200 g Mehl (gesiebt; Type 550)
- 3 Eier (Größe M)
- 80 ml Milch
- Salz, Muskat

#### Rotkohl

- 1 kg Rotkohl
- 500 g Zwiebeln
- 30 g Butterschmalz
- 2 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 250 ml roter Portwein
- ½ TL Pimentkörner
- ½ TL Wacholderbeeren
- 4 EL Sherry-Essig
- 150 g [gegarte Maronen](#) (im Vakuumbbeutel)
- 20 g Butter

### ZUBEREITUNG

1. Für die Spätzle Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben und 2–3 Minuten zu einem glatten Teig schlagen, der Blasen wirft. Mit Salz und Muskat würzen und 30 Minuten quellen lassen.  
Alternativ können Sie natürlich auch [fertige Spätzle](#) kaufen.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben, abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Abgetropfte Spätzle zugedeckt beiseite stellen.
3. Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kohl längs vierteln, quer bis auf den Strunk in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einem breiten Topf zerlassen, Zwiebeln mit dem Zucker dazugeben und bei starker Hitze 6–7 Minuten hellbraun karamellisieren. Rotkohl zugeben und 2–3 Minuten unter Rühren dünsten, mit Salz und Pfeffer

würzen. Mit Portwein ablöschen und stark einkochen. Bei milder Hitze zugedeckt 40–45 Minuten leicht knackig garen.

4. Piment und Wacholderbeeren in einem Mörser fein zermahlen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Rotkohl geben und unterrühren. Kurz vor Ende der Garzeit mit Essig abschmecken.
5. Die Hälfte der Maronen in feine Scheiben schneiden, restliche Maronen in der Küchenmaschine fein zermahlen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Spätzle und Maronenscheiben dazugeben und 3–4 Minuten braten, leicht mit Salz würzen.
6. Eine feuerfeste Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Zuerst den Rotkohl, dann die Maronen-Spätzle hineingeben und mit den gemahlene Maronen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 210 Grad (Gas 3–4, Umluft 190 Grad) ca. 25 Minuten knusprig garen. Den Auflauf herausnehmen und sofort servieren.

*Quelle: essen-und-trinken.de*