Pikante Rindsschnitzel

Pikante Rindsschnitzel sind ein feines delikates Gericht. Eine köstliche Rezept Idee für eine kräftige, würzige Hautspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Rindsschnitzel (je 200 gramm)
100 g	Frühstücksspeck
2 Stk.	Rote Zwiebeln (groß)
5 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
	Mehl (zum Stauben)
150 ml	Rinderbrühe
330 ml	Apfelcider
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Pikanten Rindsschnitzel** die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Den Frühstücksspeck in dünne Streifen schneiden. Die Rindsschnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel beidseitig kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Die Zwiebel, Knoblauch und den Frühstücksspeck im Bratenrückstand andünsten. Mit Mehl stauben und mit der Rinderbrühe und Apfelcider aufgießen.

4. Die Rindsschnitzel wieder in die Bratpfanne legen und bei geriger Hitze weich und gar dünsten.

5. Als Beilage Bandnudeln oder Erdäpfelknödel servieren. Das Rezept für die Knödel findest du hier.

Tipp