Rindschnitzel mit Nudeln

Das Rindschnitzel mit Nudeln, zartem Rindfleisch und kräftigen Bratensaft ist ein klassisches, österreichisches Sonntagsessen. Mit diesem Rezept gelingt eine herzhafte Mahlzeit.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Rindsschnitzel (z.B. von der Nuss oder Schale)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Senf
60 g	Butterschmalz
1.25 l	Rindssuppe
40 g	Butter (kalte)
1 EL	Speisestärke
300 g	Nudeln (z.B. Spiralnudeln)

Zubereitung

1. Für die **Rindschnitzel mit Nudeln** zuerst die Schnitzel vorbereiten. Dafür die Ränder der Schnitzel an mehreren Stellen leicht einschneiden. So verhindern Sie, dass sich das Fleisch beim Braten zusammenzieht. Anschließend die Schnitzel mit einem Fleischhammer vorsichtig zart klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Nun beidseitig dünn mit Senf bestreichen. Anschließend eine Seite der Schnitzel in Mehl wenden und überschüssiges Mehl leicht abschütteln. Die Mehlschicht sorgt später dafür, dass sich beim Anbraten eine feine Röstung bildet und der Bratensaft etwas gebunden wird.

2. In einer großen, tiefen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Rindschnitzel mit der bemehlten Seite nach unten in die heiße Pfanne legen und kräftig anbraten. Sobald die Unterseite schön gebräunt ist, die Schnitzel wenden und auch auf der zweiten Seite kurz anbraten. Danach die Rindschnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen. Den aromatischen Bratenrückstand in der Pfanne mit der Rindsuppe aufgießen. Dabei mit einem Kochlöffel vorsichtig die Röststoffe vom Pfannenboden lösen, denn sie sorgen für den

besonders kräftigen Geschmack des Bratensafts. Die kalte Butter und die Speisestärke einrühren und die Sauce einmal aufkochen lassen. Anschließend die angebratenen Rindschnitzel wieder in die Pfanne legen. Die **Schnitzel** bei geringer bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten zart und weich garen lassen.

3. Während der Garzeit immer wieder kontrollieren, ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf etwas Rindsuppe nachgießen. Die Rindschnitzel sollen während des langsamen Garens von der würzigen Sauce umgeben sein und dadurch besonders zart werden. Zum Schluss den Bratensaft nochmals mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die lange Garzeit sorgt dafür, dass das Rindfleisch weich wird und die Sauce ein intensives, herzhaftes Aroma erhält.

4. Während die Rindschnitzel schmoren, die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Anschließend abseihen und gut abtropfen lassen. Das fertige Rindfleisch gemeinsam mit den Nudeln auf Tellern anrichten und großzügig mit dem kräftigen Bratensaft übergießen. Am besten sofort heiß servieren.

Tipp

Ein grüner Salat oder gemischter Salat mit Kürbiskernöl sorgt für eine frische Beilage und rundet das herzhafte Rindschnitzel mit Nudeln perfekt ab.