Rindsschnitzel

Die delikaten Rindsschnitzel mit Semmelknödel und Rotkraut sind ein schmackhaftes Gericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Rindsschnitzel (von der Nuss, Schale)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Senf
60 g	Butterschmalz
1.5 l	Rindssuppe
40 g	Butter (kalte)
1 EL	Speisestärke (oder Mehl)

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Rindsschnitzel** die Ränder vom Schnitzel einschneiden, mit einem Fleischhammer zart klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig mit wenig Senf einstreichen und eine Seite in Mehl wenden.

2. Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen Rindsschnitzel mit der bemehlten Seite anbraten, das Schnitzel wenden und die andere Seiten ebenfalls kurz anbraten. Von der Bratpfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Den Bratenrückstand mit der Rindsuppe aufgießen, die kalte Butter und Speisestärke einrühren und aufkochen lassen. Die Rindsschnitzel einlegen und zirka 45 Minuten zart und weich garen lassen. Eventuell noch etwas Rindsuppe nachgießen. Abschließend nochmals mit Salz und Pfeffer von der Mühle abschmecken.

4. Zum Rindsschnitzel zum Beispiel Semmelknödel reichen, hier unser Rezept. Eine weitere passende Beilage ist Rotkraut, hier unser Rezeptvorschlag.

Tipp

Weitere vorzügliche Beilagen zum Rindsschnitzel sind zum Beispiel Spätzle, Spiralnudeln, Salzkartoffeln, Püree oder Kroketten.