

# 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)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 EL	<a href="#">Senf</a>
60 g	Butterschmalz
1.5 l	Rindssuppe
40 g	<a href="#">Butter</a> (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 Rindssuppe 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 Rindssuppe 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.