

Rindsschnitzel Wiener Art

Die schmackhaft, zarten Rindsschnitzel nach Wiener Art sind ein herzhaftes Sonntagsessen für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 4 Stk. | Rindsschnitzel (von der Nuss, Schale) |
| | Salz und Pfeffer |
| 3 Stk. | Schalotten |
| 1 EL | Butter |
| 2 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 250 ml | Rotwein (trocken) |
| 500 ml | Rindsuppe |
| 2 EL | Speisestärke |
| 4 EL | Wasser |

Zubereitung

1. Für die **Rindsschnitzel nach Wiener Art** die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopper oder einer Pfanne behutsam flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die Schalotten schälen und fein hacken. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Das edelsüße Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten. Mit trockenem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen. Die Rindsuppe zugießen und aufkochen. Die vorbereiteten Schnitzel in die Sauce einlegen. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 50-60 Minuten sanft schmoren lassen, bis das [Fleisch](#) schön zart ist.
2. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten. Die Speisestärke mit Wasser glatt rühren. Nun die Sauce aufkochen, die Stärke mit einem Schneebesen einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Die Rindsschnitzel zurück in die

Rotweinsauce legen und kurz ziehen lassen.

Tipp

Am besten schmeckt dieses Rindsschnitzel nach Wiener Art mit Spätzle, Erdäpfelpüree oder Bandnudeln. Gedämpftes Gemüse und ein frischer Salat sorgen für eine feine Ergänzung.