

Barbara Böhmer

Professional

Rindschnitzerl mit Spätzle

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Herbst

Österreichisch

Winter



Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Schnitzel salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen. In einer Pfanne mit der Butter-Öl Mischung scharf auf beiden Seiten anbraten und anschließend aus der Pfanne heben. In dem Bratenrückstand das geputzte und klein geschnittene Gemüse kurz anbraten und mit Wasser ablöschen. Die Schnitzel zum Gemüse in die Pfanne geben.

Anschließend ca. 1 Stunde weich dünsten. Die Schnitzel aus der Pfanne heben und das Gemüse mit dem Saft pürieren. Mit Sauerrahm, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle das Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken, Eier, Wasser und Salz zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Spätzle Aufsatz auf den Topf geben und den Teig ins Wasser drücken. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden. In Eiswasser abschrecken und dann in einer Pfanne mit Butter erwärmen.

Zutaten 

4 Stk. Rindschnitzle

30 g Butter

2 EL ÖL

Salz

Pfeffer

2 EL Senf

1 Zwiebel

4 Stk. Karotten

½ Sellerieknolle

Spätzle

500 g Mehl

3 Ei(er)

ca. 150 ml Wasser

10 g Butter, geschmolzene

Salz