

Daniela Moser

Professional

Rindschnitzel in Rotweinsauce

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Schnitzel am Rand einschneiden, dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne beidseitig kurz anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Im Bratenrückstand die würfelig geschnittene Zwiebel anbraten. Dann Tomatenmark dazugeben kurz umrühren und mit Rotwein ablöschen. Mehl mit Wasser verrühren und die Sauce binden. Schnitzel in die Sauce einlegen und 1- 2 Stunden darin weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Crème Fraîche abschmecken. Rotkraut und Kroketten servieren.



Zutaten 

4 Rindschnitzel

Öl

1 kl. Zwiebel

3 EL Tomatenmark

1/8 l Rotwein

1 EL Mehl

1/2 Becher Crème Fraîche

Salz

Pfeffer