

ZNAIMER RINDSSCHNITZEL MIT SEMMELKNÖDEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Rindsschnitzel
- 2 Zwiebeln
- 4 große Znaimer Gurken (oder andere Gewürzgurken)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Öl
- 300 ml Gemüsebrühe
- etwas Mehl

Semmelknödel:

- 6 altbackene Semmeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 4 EL griffiges Mehl
- Salz
- Pfeffer

Dekoration:

- Creme Fraîche
- Petersilie

Zubereitung:

Rindsschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl im Druckkochtopf erhitzen, Schnitzel darin auf beiden Seiten scharf anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln schälen, kleinwürfelig schneiden und im Bratrückstand goldbraun rösten. Tomatenmark zugeben, gut verrühren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Rindsschnitzel wieder zurück in den Topf geben und verschließen. Ca. 15-20 Minuten garen. Druckkochtopf abdampfen und öffnen, Schnitzel herausnehmen und warmstellen. Die Sauce mit einem Pürierstab fein pürieren. Falls sie zu dünn ist, etwas Mehl mit ein paar EL Wasser gut versprudeln und die Bratensauce damit eindicken.

Für die Semmelknödel Semmel kleinwürfelig schneiden. Petersilie waschen und fein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und gemeinsam mit der Petersilie in etwas Butter anrösten. Milch und Eier miteinander versprudeln und über die Semmelwürfel gießen, Zwiebel-Petersilien-Mischung und Mehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Semmelmasse mind. 1/2 Stunde ziehen lassen. Danach mit nassen Händen Knödel formen. Jedes Knödel einzeln in Frischhaltefolie* wickeln und gut verschließen. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht Temperatur reduzieren, die Knödel einlegen und ca. 20 Minuten ganz leicht köcheln lassen (20 Minuten benötigen Knödel mit einem Durchmesser von ca. 6cm)

Rindsschnitzel mit Bratensauce und Semmelknödel anrichten, Gewürzgurken Julienne (in feine Streifen) schneiden und über die Schnitzel geben. Mit Creme Fraîche und Petersilie garniert servieren.

* Die Frischhaltefolie verhindert, dass die Knödel im Wasser zerfallen oder matschig und wässrig werden.