

RINDSSCHNITZEL MIT MAKKARONI

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Rindsschnitzel
- 1 Suppengrün
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Senf
- 1/2 l Gemüsebrühe
- etwas Mehl
- Makkaroni
- etwas Olivenöl
- Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Das Suppengrün putzen und in Streifen schneiden. Die Rindsschnitzel etwas klopfen, an den Rändern einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, eine Seite mit Senf bestreichen die andere mit Mehl stauben. Die Schnitzel in erhitztem Öl beidseitig anbraten, herausnehmen, die kleingeschnittene Zwiebel im Bratenrückstand anrösten, das Suppengrün dazugeben und mitrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, die Schnitzel wieder einlegen und alles zusammen weichdünsten. Die gegarten Schnitzel aus dem Topf nehmen, warmhalten, etwas Mehl mit ein paar EL Wasser gut versprudeln und die Schnitzelsauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Makkaroni einlegen und nach Packungsanleitung kochen. Die gekochten Makkaroni abtropfen lassen und 1 EL Olivenöl daruntertermischen.

Schnitzel und Makkaroni auf einem Teller anrichten, Sauce darüber geben, mit Schnittlauch garnieren.