Nah&Frisch



Cornelia Z. User

Rindsschnitzel in Rotwein-Schokosauce mit Spätzle

Griaß di Rezepte | Fleischgerichte | Österreichisch | Schnitzel

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Rindsschnitzel in wenig Öl beidseitig anbraten. Die würfelig geschnittene Zwiebel und Karotte sowie das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitbraten. Mit Mehl stauben und mit dem Rotwein ablöschen. Suppe, Gewürze, Kräuter und Balsamicoessig beifügen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Fleisch aus der Sauce nehmen, die Schokolade darin schmelzen und gut verrühren. Eventuell pürieren oder mit Schlagobers verfeinern. Für die Spätzle alle Zutaten mit einem Kochlöffel so lange verrühren, bis ein zäher Teig entsteht, der Blasen wirft.
Durch ein Spätzlesieb in siedendes Salzwasser streichen und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und in etwas Butter schwenken. Die Rindsschnitzel mit Sauce und Spätzle servieren.

Zutaten

- Schnitzel:
- 4 Rindsschnitzel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 75 g Zartbitterschokolade
- Öl
- 1 Karotte
- 1 EL Mehl
- 400 ml Gemüsesuppe
- 1 EL Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin oder Thymian
- Spätzle:
- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 50 g flüssige Butter
- 1 Ei
- 220 ml Milch