Nah&Frisch



Elfriede B., 3180 Lilienfeld, NÖ User

Rindsschnitzel in Wurzelsauce

Hauptspeise Fleischgerichte Hausmannskost Österreichisch

Zubereitung

1. Das Gemüse auf einem Reibeisen grob reißen, die Zwiebeln klein schneiden.

2. Die Rindsschnitzel würzen, in einer backrohr-geeigneten Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten.

3. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen, dann die Zwiebeln, Karotten und Sellerie darin rösten. Mit Wasser aufgießen, das Fleisch hineinlegen, es soll halbwegs mit Flüssigkeit bedeckt sein. Restliche Gewürze zugeben, im Rohr bei 180 °C ohne Deckel dünsten.

4. Mehrmals umdrehen bzw. Wasser nachgießen. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Saft herausnehmen und die Sauce fertigstellen. Dazu Mehl mit etwas Wasser glattrühren und in die Sauce einrühren; unter Umrühren ca. 8 Minuten verkochen lassen. Wenn die Sauce nicht mehr kocht, mit dem Stabmixer durchmixen und das flüssige Schlagobers beifügen.

5. Abschmecken und zum Schluss Petersilie einstreuen.

6. Das Fleisch wieder in die Sauce legen, kurz darin ziehen lassen und dann servieren.

Zutaten

- 5 Rindsschnitzel
- 300 g Karotten
- 200 g Sellerie
- 200 g Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 1 Suppenwürfel
- Öl zum Anbraten
- 1 EL Mehl
- ⅛ l Schlagobers
- Petersilie