Nah&Frisch

www.knorr.com/at Professional

Gefüllte Rindsschnitzel mit Rotwein-Zwiebelsauce

Hauptspeise Fleischgerichte Herbst Käse Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für die Sauce Zwiebel schälen, halbieren und in gleich dicke Spalten schneiden. Für die Fülle den Käse mit Senf vermischen. Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und behutsam klopfen. Auf einer Hälfte der Schnitzel die Fülle verteilen. Schnitzel zusammenklappen, Ränder zusammendrücken und mit Zahnstochern fixieren.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl beidseitig braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Würfel Knorr Goldaugen Rindsuppe fein zerbröseln und im Bratrückstand anschwitzen. Mit 250 ml Rotwein ablöschen und aufkochen. Zwiebel und Thymian zugeben und die Sauce ca. 1 Minute köcheln. Sauce durch Einrühren von der kalten Butter binden. Schnitzel einlegen und kurz ziehen lassen. Schnitzel mit der Sauce anrichten.

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Bergkäse gerieben
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 Stk. Rindsschnitzel (á 150 g) Frischhaltefolie
- Zahnstocher
- Jodsalz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 2 Würfel KNORR Goldaugen Rindsuppe
- 250 ml Rotwein
- 2 Zweiglein Thymian
- 2 EL kalte Butter