Nah&Frisch



Anna W., 3325 Ferschnitz, NÖ | User

Rindschnitzel mit Rotweinsoße

Hauptspeise | Fleischgerichte | Österreichisch | Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Schnitzel klopfen, pfeffern und in Öl beidseitig anbraten, salzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im Bratrückstand Oliven anschwitzen, mit Suppe aufgießen, Schnitzel einlegen, 45 Minuten dünsten. Schnitzel herausnehmen, Maizena mit 2 TL Wasser verrühren, in den Saft geben und aufkochen. Schnitzel wieder einlegen und kurz ziehen lassen. Für die Schalotten Zucker in Butter karamellisieren. Zwiebelstücke dazugeben, kurz mitrösten und mit Wein ablöschen. Unter Rühren 15 Minuten dünsten. Beides gemeinsam servieren.

Zutaten

- 2 Rindschnitzel
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Öl

- 1/8 l Rindsuppe
- 1 TL Maizena

Für die Rotwein Scharlottensauce:

- 1 TL Zucker
- 1 EL Butter
- 10 dag Schalotten
- 1/8 l Rotwein