



Esterhazy Rindschnitzel mit Serviettenknödel

ZUTATENLISTE:

Serviettenknödel: 250 g Semmeln, gewürfelt, 20 g Butter, 1 Zwiebel, fein gehackt, 1 Knoblauchzehe, 250 ml Milch, 2 Eier, BAD ISCHLER Tafelsalz, 3 EL Petersilie, gehackt, etwas Muskatnuss

Esterhazy Rindschnitzel: 4 Rindschnitzel (circa 160 g), BAD ISCHLER Tafelsalz, etwas Pfeffer, 1 EL Estragon Senf, glattes Weizenmehl zum Mehlieren, 4 EL Öl, 1 TL Tomatenmark, 1 EL Butter, 125 ml Rotwein, 250 ml Rindsuppe, 250 ml Gemüsesuppe, 2 Karotten, 1 Stück Zwiebel, 100 g Knollensellerie, 50 g Lauch, 2 Stück Essiggurken, 1 EL Petersilie, fein geschnitten

ZUBEREITUNG:

1.Serviettenknödel: Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Milch hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die heiße Milch über die Semmelwürfel gießen, kurz durchrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Eier, etwas BAD ISCHLER Tafelsalz, Petersilie und Muskatnuss zur Semmelmasse geben. Alles gut miteinander vermengen. Frischhaltefolie auf die Arbeitsplatte legen und die Hälfte der Masse darauf verteilen. Zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 5 cm formen und diese in Alufolie wickeln. Den Vorgang mit dem zweiten Teil der Masse wiederholen. In einem großen Topf reichlich Wasser kurz aufkochen. Die Serviettenknödelrolle in das nur mehr siedende Wasser einlegen und für 30–40 Minuten ziehen lassen. Die Serviettenknödelrolle aus dem Wasser heben, kurz rasten lassen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

2.Esterhazy Rindschnitzel: Während die Knödel im Wasser ziehen, die Rindschnitzel dünn klopfen und beidseitig mit BAD ISCHLER Tafelsalz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel dünn mit Senf einstreichen und locker im Mehl wenden. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Schnitzel einlegen und beidseitig kurz anbraten. Das Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Tomatenmark und Butter in die Pfanne geben, kurz rösten, mit Rotwein ablöschen und mit Suppe auffüllen. Die Schnitzel wieder in die Pfanne geben und zugedeckt bei schwacher Hitze circa 25 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch zart und weich ist. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Essiggurken ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Kurz bevor das Fleisch zart ist, die Gemüsestreifen beimengen und für circa 4 Minuten mitdünsten. Das Gemüse sollte noch bissfest sein. Die Esterhazy Rindschnitzel mit den Serviettenknödeln und den Gemüsestreifen servieren.