

Gedünstetes Rindfleisch a la Hahn



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweineschmalz	Etwas / nach Bedarf
Paprika, rot	1 Stk.
Rindfleisch	3 Stk.
Salz und Pfeffer	
Kreuzkümmel	
Scharfer Senf	
Zwiebeln	2 Stk.
Knoblauchzehen	4 Stk.
Weizenmehl (universal)	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	3 Stk.
Bratensaft / Bratenfond	500 ml

Zubereitung:

3 Rindsschnitzel etwas dicker (1 1/2 cm) leicht klopfen, Salzen, Pfeffern, mit etwas (wenig) Senf einreiben, Knoblauch darauf pressen und etwas Kümmel (nicht gemahlen) darauf streuen. Anschließend in etwas Schmalz scharf auf beiden Seiten herausbraten. Aus der Pfanne nehmen und in Staniolpapier wickeln. Rasten lassen.

Im Bratensaft eine Zwiebel Goldgelb rösten, eine halbe rote oder gelbe Paprika fein geschnitten dazugeben und mitrösten das ganze dann mit dem Fleisch und den Bratensaft in eine Pfanne leeren mit einem halben Liter Wasser übergießen und einen Bratensaft Würfel darüberbröseln. (Bratensaftfond fertig geht natürlich auch)

Mit etwas Mehl bestreuen, 3 rohe Kartoffel geschält, gewaschen, geviertelt dazu und in das Rohr bei 200 Grad 45 Minuten Dünsten lassen.

Öfters mit dem Bratensaft übergießen, Wasser dazu geben, falls es sich zu weit reduziert (man brauchen schließlich reichlich Bratensaft für die Knödel) und die Rinderschnitzel einige Male wenden.

Dazu passt wirklich alles: Hörnchen, Spiralnudeln, Salzkartoffeln, Reis, Kartoffelknödel ...

Ich liebe dazu: Semmelknödel,

... noch grünen Salat oder Kartoffelsalat dazu anrichten und fertig.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1118-Geduenstetes-Rindfleisch-a-la-Hahn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at