

RINDSSCHNITZEL IN ZWIEBELSAUCE MIT KAPERN, ESSIGGURKERL & ERDÄPFELPÜREE



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

Rindsschnitzel:

800 g Rindsschnitzel aus Hüfte oder Schulter
Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL Mehl
2 EL Öl oder Butterschmalz
2 große Zwiebeln fein geschnitten
1 Knoblauchzehe fein gehackt
1 EL Tomatenmark
150 ml Rindsuppe
100 ml Rotwein optional
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Senf
2 EL Kapern
3 bis 4 Essiggurkerl fein gewürfelt
1 TL Gurkenwasser
1 EL Butter zum Montieren

Erdäpfelpüree:

1 kg mehligkochende Erdäpfel
50 g Butter
120 bis 150 ml warme Milch
Salz
eine Prise Muskat

ZUBEREITUNG

Die Rindsschnitzel leicht klopfen, salzen und pfeffern. Danach dünn mit Mehl stauben. In einer großen Pfanne Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Im Bratrückstand die Zwiebeln langsam goldbraun rösten. Den Knoblauch kurz mitrösten. Paprikapulver einrühren und sofort Tomatenmark sowie Senf zugeben. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend mit Rindsuppe aufgießen.

Die Schnitzel wieder in die Sauce legen. Zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 45 bis 60 Minuten sanft schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Kurz vor dem Servieren Kapern, Gurkerl würfeln und etwas Gurkenwasser einrühren. Zum Schluss mit Butter montieren und abschmecken.

Die Erdäpfel weich kochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Danach durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Butter, warmer Milch, Salz und Muskat zu einem glatten, cremigen Püree rühren.

PORTIONEN: 4

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

