

Kochen mit Elfriede

Rindsschnitzel – Eintopf

Zutaten:

Für 6 Portionen

1 große Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 kleines Stück Sellerie, 1 gelbe und 1 orange Karotte, 5 Stk. Essiggurken, 5 Stk. in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, 150 g Speckwürfel, 4 EL Röstzwiebel, ½ roter und gelber Paprika, 600 g Rindsschnitzelfleisch.

Für den Überguss:

600 ml Rindsuppe, 100 ml Rotwein, 125 ml Sauerrahm, 4 EL Senf, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, frisch gehackte Kräuter

Zubereitung:

Einen ofenfesten Topf mit dem Öl von den getrockneten Tomaten auspinseln.

Die Zwiebel würfelig und den Lauch in Ringe schneiden. Den Sellerie, die Karotten und den Paprika in Würfel schneiden. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden, alles mit den Speckwürfel vermischen und in den Topf geben.

Die Rindsschnitzel in Streifen schneiden und darauflegen.

Für den Überguss:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben, mit dem Mixstab pürieren und darüber gießen.

Den Deckel darauf geben und bei 200° C (Ober-/Unterhitze) ca. 1,5 – 2 Std. dünsten lassen.

Vor dem Servieren gut durchmischen, wenn nötig etwas nachwürzen und mit frischen Kräutern bestreuen.

