

Rindsschnitzel mit Eierschwammerlsauce

<u>Thema:</u>	Ein „Klassiker“ mit Eierschwammerln aus der Region
<u>Saison:</u>	„Schwammerlzeit“ (ca. Mitte Juni bis Oktober)
<u>Besonderheit:</u>	auf regionale Produkte achten (wir hatten Eierschwammerln aus dem Pinzgau/Salzburg – aus Petra's Heimat)
<u>Zu Beachten:</u>	Pflückzeiten und Menge beim selber suchen beachten

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

1 kg	Rindsschnitzel
4	Zwiebel
500 ml	Rotwein (trocken)
3	Lorbeerblätter
750 g	Eierschwammerl
1 lt.	Brühe
½ Bund	Petersilie
250 g	Sauerrahm
100 ml	Rama Cremefine 7%
200 g	Knoblauchspeck
2 EL	Mehl
n.B.	Butteröl
n.B.	Thymian
n.B.	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Rindsschnitzel einschneiden, klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen und in Butteröl anbraten. Im vorgeheizten Backrohr warmstellen und im verbleibenden Bratenöl die in Halbmonde geschnittene Zwiebel goldbraun anrösten und danach die geputzten Pilze mitrösten (solange rösten, bis die Pilze keine Wasser mehr abgegeben und das gesamte Wasser verdampft ist). Danach den in feine Streifen geschnitten Speck kurz mitbraten und das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit der Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Thymian pikant abschmecken und die Lorbeerblätter hinzugeben. Das Fleisch einlegen und ca. 1,5 Stunden weichdünsten lassen. Zum Schluss Sauerrahm, Rama Cremefine, fein gehackte Petersilie und Mehl miteinander verrühren und in die Sauce einrühren.

Dazu empfehlen wir Nockerln(Spätzle) und Preiselbeeren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

