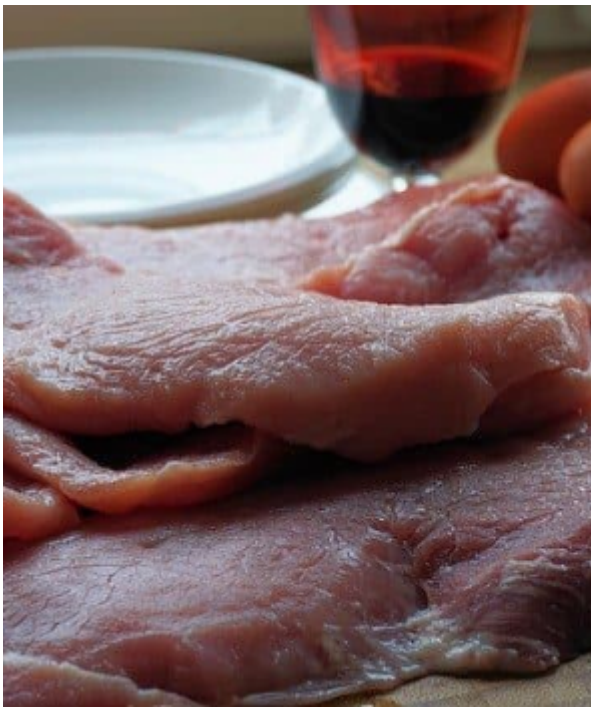
Rindsschnitzel - fein wie Zwiebelrostbraten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

800 G	Rindfleisch (aus einem Schlegelteil)
60 G	Butterschmalz
	Salz
40 G	kalte Butter
1 EL	Mehl
1,5 L	Suppe
500 G	gelbe Zwiebeln
	gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Rindfleisch in 4 Scheiben schneiden.
2. Ränder einschneiden, zart klopfen und würzen.
3. Fett in einer flachen Pfanne erhitzen.
4. Die Schnitzel mit einer Seite in Mehl tauchen und mit dieser Seite nach unten in die Pfanne einlegen und braun braten.
5. Wenden und auf der anderen Seite anbraten.
6. So alle Schnitzel braten.
7. Schnitzel aus der Pfanne nehmen.
8. Den Bratenrückstand mit Suppe aufgießen.
9. Butter unterrühren und aufkochen lassen.
10. Die Schnitzel in die Sauce legen und mindestens so eine halbe (besser mehr) Stunde schmoren lassen, evt. ein wenig Suppe nachgießen.
11. Die Schnitzel sollen im eigenen Saft zart und weich werden.
12. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden und in reichlich Öl oder Butterschmalz unter ständigem Rühren backen.

    Die Zwiebel hellbraun!!!! backen - Ja nicht zu dunkel (können durch die Hitze nachbräunen)!

13. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

14. Gebackene Zwiebelringe warm halten.

Beim Anrichten auf die knusprigen Zwiebeln achten!

15. Der Rindsschnitzelsaft müsste durch die Butterzugabe sämig sein; evt. nochmals abschmecken.