



Rindsvögel mit Kartoffeln und Nudeln

Zubereitung

1. Schnitzerl klopfen, salzen und pfeffern mit Senf bestreichen, eine Scheibe Speck drauf und mit geschnittenen Karotten, Sellerie und Gurkerl belegen dann einrollen und mit Zahnstochern feststecken.
2. Mit Mehl bestäuben und in Öl anbraten! Dann heraus nehmen und im Bratenrückstand 1 klein geschnittene Zwiebel, Karotten, Sellerie etwas anbraten mit Wasser aufgießen, Gemüsebrühe, Tomatenmark, etwas Essig dazu geben und das Fleisch wieder rein geben und weich garen.
3. Dann das Fleisch nochmal raus mit Wein und Mehl (Gmachtl) eindicken und nach kurzem Aufkochen mit Kartoffel, Nudeln und grünem Salat servieren! Guten Appetit!! ;-)

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gabriela Molterer.

Zutaten

4 Rindsschnitzerl

Salz, Pfeffer

Senf, Tomatenmark

Gemüsebrühe

Karotten, Sellerie

Essiggurkerl, Speck

Wasser, Rotwein,

Essig, Bona-Öl

1 Zwiebel

Mehl