

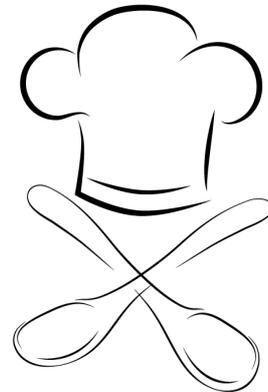


Unsere Rezeptempfehlung:

Pfarrerschnitzel (4 Personen)

Zutaten:

5	Nackensteaks
1 große	Zwiebel
5	Knoblauchzehen
1 Würfel	Rinderboullion
500ml	Wasser
100ml	Weißwein
	Salz, Pfeffer, Lorbeer
	Öl
	Mehl



Zubereitung:

Fleisch trocken tupfen, leicht klopfen, würzen.

Im Mehl wenden und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Das gebratene Fleisch zusammen mit ein paar Lorbeerblättern in eine Auflaufform legen. Die Pfanne mit dem Öl wieder verwenden um Zwiebel und Knoblauch darin anzuraten. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und anbraten. Danach die ganze Fläche der Pfanne mit Mehl bestäuben. Umrühren, mit dem in Wasser eingelöstem Bouillon angießen. Wer selbst gemachte Brühe hat, kann sie natürlich auch verwenden. Kurz köcheln lassen und zum Schluss salzen und würzen. Diese Mischung auf das Fleisch geben.

In den vorgeheizten Backofen schieben und mit Alufolie zugedeckt bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Gelegentlich Weißwein angießen. Kurz vorm Schluss die Alufolie abnehmen und noch so lange backen, bis es knusprig ist.

Dazu passt Kartoffelstampf und Gemüse nach Wahl. Oder Salat

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Sonja*