

# Rinder-Geschnetzeltes mit Pfifferling-Speck-Knödel

## Für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

300 g Rindergeschnetzeltes	1 mittelgroße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
75 ml Sahne	1 EL Schmand	1 EL Senf, mittelscharf
1 EL Butterschmalz	100 ml trockener Rotwein	edelsüßes Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Knödel:

200 g Pfifferlinge	200 g Speck	2 Brötchen, altbacken
50 ml Milch	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel	1 Muskatnuss	1 EL Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Semmeln in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Die Milch kurz aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Eier aufschlagen und mit dem Muskat in die Milch rühren und alles über die Semmelstreifen gießen. Etwa zehn Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Pfifferlinge putzen, klein schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne braten.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln, den Speck klein würfeln. Nach etwa fünf Minuten beides zu den Pilzen geben und weitere fünf Minuten braten. Anschließend salzen und pfeffern. die Petersilie hacken um Schluss dazu mischen.

Die Pilz-Speck-Masse zu den Semmelstreifen in die Schüssel geben und alles mit den Händen ordentlich durchkneten. Sollte die Knödelmasse zu klebrig sein, etwas Mehl oder Semmelmehl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Aus der Masse etwa handgroße Knödel formen und diese in leicht gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten gar ziehen lassen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Das Geschnetzelte in einer hohen Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Im Schmalz die Zwiebel kurz anbraten, den Knoblauch und den Senf zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles kurz anrösten lassen, anschließend mit dem Wein ablöschen. Den Herd herunterschalten, das Fleisch wieder zugeben. Die Sahne und den Schmand einrühren. Noch mal rund 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.

Das Geschnetzelte mit den Knödeln auf Tellern anrichten und servieren.

Kay Ackermann am 23. Juli 2015