

Rindergeschnetzeltes mit hausgemachten Nudeln

vom Gasthaus „Zum Raupenstein“

Zutaten für 2 Personen:

Für die Nudeln

350 g Mehl, 3 Eier (Klasse M), 2 EL Olivenöl, hochwertiges, mildes Salz

Für das Geschnetzelte

600 g Rindfleisch (mager vom Bug), 120 g Pilze klein, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 125 g Sahne, 125 g Sauerrahm, 500 ml Suppe (Rindsuppe), 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Nudeln

Das Mehl auf der sauberen Küchenplatte aufhäufen, eine Mulde ein-drücken. Alle Zutaten in die Mulde hineingeben und mit den Händen etwa 10 bis 15 Minuten kräftig verkneten, bis der Teig glatt ist (das geht auch mit der Küchenmaschine). Sollte der Teig zu fest sein, vorsichtig etwas Öl zugeben; ist er zu weich, etwas Mehl unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, eine angewärmte Schüssel darüber stülpen und den Teig ½ bis 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in 2 bis 3 Portionen teilen und jeweils 1 Portion ausrollen. Die anderen Portionen bleiben so lange zugedeckt liegen. Damit der Teig nicht klebt, die Arbeitsfläche und das Nudelholz etwas einmehlen.

Von der Mitte zum Rand hin den Teig dünn (ca. 2 bis 3 mm) ausrollen und mit einem scharfen Messer - oder einem Pizzarad-Schneider - Bänder in der gewünschten Breite abschneiden.

Die abgeschnittenen Teigbänder mit einem Griff erfassen und zum Trocknen für etwa 30 Minuten auf ein ausgebreitetes Pergamentpapier auslegen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser, dem 1 El. Öl beigegeben wurde, in 3 - 5 Minuten kochen

Geschnetzeltes

Das Fleisch in feine Streifen schneiden, würzen und etwas mit Mehl stäuben und schnell anbraten. Das angebratene Fleisch herausheben, Zwiebeln und Knoblauch im Fett glasig anlaufen lassen, geschnittene Pilze und Petersilie dazu und etwas dünsten, dann salzen und pfeffern

Mit Sahne aufgießen und ohne Deckel etwas einkochen lassen. Sauerrahm mit 1 Tl Mehl anrühren und unter die köchelnden Pilze rühren und dies wieder aufkochen lassen. Mit etwas Rotwein und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch dazugeben und bei kleiner Hitze 5 - 10 Minuten ziehen lassen. Mit Rindsuppe die Konsistenz der Soße anpassen.

Guten Appetit.