

# Panierte Rinderbrust mit Semmelknödelscheiben in Brühe



Rinderbrust, in Scheiben paniert, mit gebratenen Semmelknödelscheiben in Brühe

Auch diesmal ging es relativ schnell mit dem Gericht. Die Rinderbrust kürt meine Schmorwoche, die am Sonntag mit Rinderbeinscheiben in einer würzigen Kaffeesauce endet. Dann kommen endlich wieder ein paar Fleischstücke zum Kurzbraten in die Pfanne, im Tiefkühlfach warten schon zwei Rumpsteaks auf mich. Das Rezept ist für zwei Personen.

## Zutaten:

- Rinderbrust, ca. 700 g
- 1 l Rinderfond
- 4 Semmelknödel
- 2 Eier
- Paniermehl
- Salz

- Pfeffer
- Olivenöl
- 2 Zweige frischer Majoran

**Zubereitungszeit:** 1  $\frac{1}{2}$  Stdn.

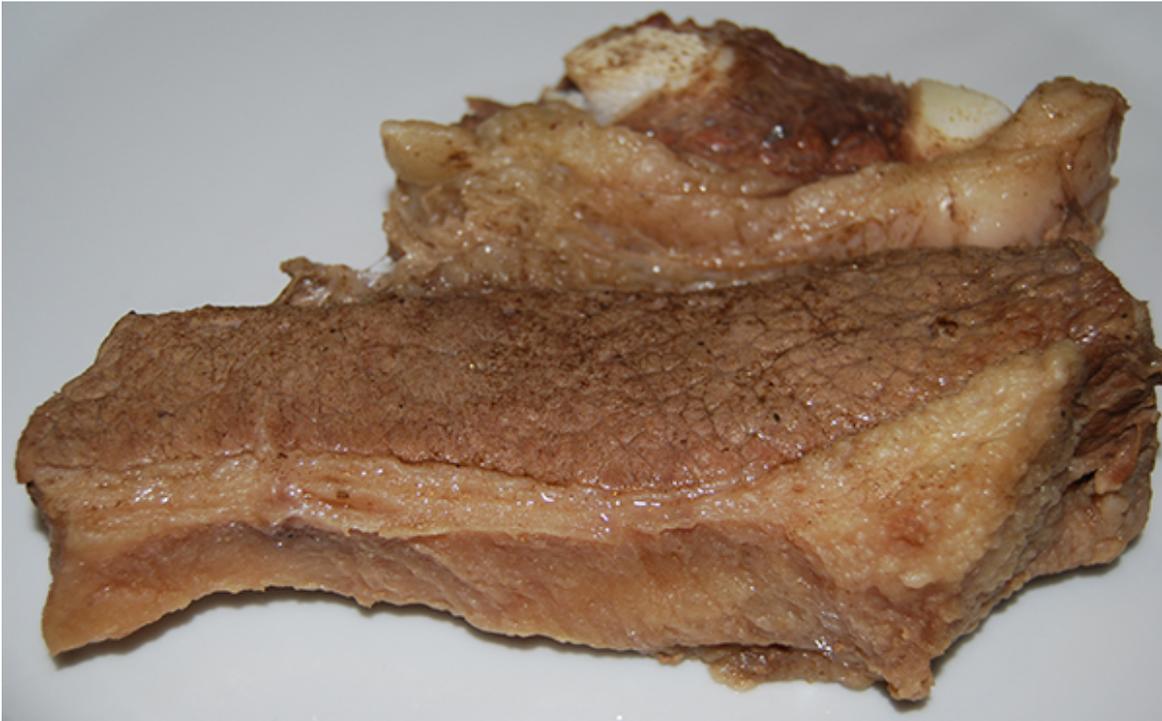
Erhitzen Sie den Rinderfond in einem großen Topf. Ich habe statt eines frischen Rinderfonds den Gemüsefond vom vorherigen Gericht mit der Rinderquerrippe verwendet. Ich kann Ihnen nur raten, wenn Sie in einem vorher gekochten Gemüsefond noch eine Stunde lang Rindfleisch wie in diesem Fall garen, haben Sie als Ergebnis einen Fond, der so schmackhaft ist, dass er alle anderen Fonds um Längen schlägt, seien es ein Fond aus dem Glas, aus Brühwürfel oder aus Brühpulver. Der Fond ist einfach umwerfend und sollte für einige Folgegerichte im Kühlschrank aufbewahrt oder sogar portionsweise eingefroren werden.



Rohe Rinderbrust ...

Geben Sie die Rinderbrust in den Fond und kochen Sie sie 1 Stunde lang bei geringer Hitze. Nehmen Sie sie danach heraus, entfernen Sie den Knochen und die groben Fettanteile und schneiden sie mit einem Hackmesser längs zum Panieren in zwei

Scheiben.



... und gekochte Rinderbrust

Kochen Sie in einem Topf mit Wasser vier Semmelknödel, ich habe mir diesmal einfach mit vier Knödeln aus der Packung von meinem Discounter beholfen. Nach dem Garen in Scheiben schneiden und auf jeweils beiden Seiten in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten. Zur Seite stellen und warmhalten.

In einem Teller zwei Eier aufschlagen und verquirlen. In einem anderen Teller Paniermehl ausbreiten. Jede der beiden Scheiben Rinderbrust zuerst durch die Eier, dann durch das Paniermehl ziehen, dann ein zweites Mal durch die Eier und durch das Paniermehl ziehen. In einer großen Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten knusprig anbraten.

Jeweils eine Rinderbrustscheibe auf einem Teller anrichten und in zwei Teile teilen, Semmelknödelscheiben dazu geben, mit etwas Brühe übergießen und mit kleingeschnittenem frischem Majoran garnieren.