

Schmorsteak "Esterhazy" mit Serviettenknödel

Rezept für 4 Personen

4	Rumpsteak à 250 g		leicht plattieren, würzen, in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, etwas Wein und Bratensoße angießen, so daß die Steaks halbhoch in der Soße liegen. Deckel auf die Pfanne geben und 30 Minuten schmoren.
1	Karotte geschält	}	in sehr feine, 5 cm lange Streifen (Julienne) schneiden
1/2	Lauch, grüner Teil		
1/2	Sellerie geschält		
1	Zwiebel geschält		
2 EL	Öl		in flachem Topf erhitzen, Karotten-Sellerie-Zwiebelstreifen 5 Minuten andünsten, Lauchstreifen zugeben, salzen und weitere 5 Minuten dünsten.

Serviettenknödel:

6	Brötchen würfeln (0,5 cm)	}	ein- weichen	gut mischen und 20 Minuten stehen lassen. Brötchenmasse in ein Tuch wie eine dicke Wurst einbinden. Den Kloß in reichlich kochendem Salzwasser 40 Minuten garen, Tuch entfernen, Kloß in Scheiben schneiden.
1/8 Ltr.	Milch aufkochen			
1	Zwiebel fein würfeln	}	an- schwitzen	
2 EL	Butter			
1 EL	gehackte Petersilie	}		
6 EL	Mehl			
2	Eier			
	Salz			
	Pfeffer			
	Muskat			

Soße eventuell etwas mit Stärke binden, abschmecken und als Spiegel auf den vorgewärmten Teller geben, Schmorsteak auflegen, Gemüsestreifen über das Steak geben, Knödelscheiben anlegen.