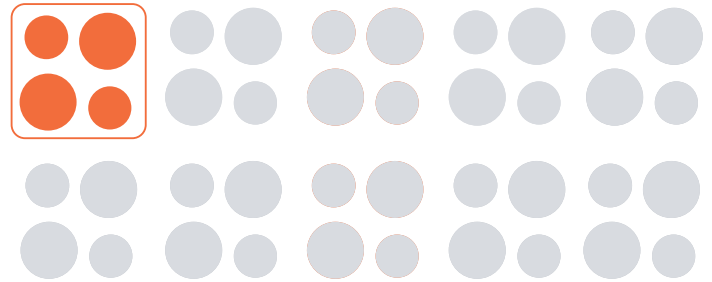


ZUTATEN



Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Letizia Lorenzetti

SAFRAN-GESCHNETZELTES MIT KNÖPFLI

Zutaten für 4 Personen

600 g geschneitztes Rindfleisch
Bratbutter oder Öl

1,5 dl Weisswein

eine Suppenkelle voll vom Knöpfli- oder Nudelwasser (oder

Wasser)

2 Fingerspitzen Safranäden (oder ein Briefli Safranpulver)

1/4 Zitrone

3 dl Doppelrahm

Salz

Pfeffer

evtl. etwas Bouillon zum abschmecken

Knöpfli:

300 g Mehl (unbedingt Knöpfli-mehl verwenden)

4 Eier

1,5 dl Wasser

1 TL Salz

wenig Butter

Zubereitung

1. Rindfleisch kräftig, bei grosser Hitze anbraten.
Herausnehmen - warm stellen.

2. Bratsatz mit Weisswein und Knöpfli- oder Nudelwasser auflösen und gut zur Hälfte einkochen. Rahm zugliessen und kurz aufkochen. Zitronensaft dazupressen, Safran beifügen und abschmecken.

3. Rindfleisch in die Sauce geben und ca. 20 Min ziehen lassen (nicht kochen!).

Dazu passt:

Knöpfli und Bohnen (wie im Film, siehe auch unten) oder einfach Nudeln.

Zubereitung Knöpfli:

1. Mehl, Eier, Wasser und Salz mischen (Teig sollte zähflüssig sein).

2. Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Wenns kocht, Knöpfli-sieb (oder ein analoges Küchengerät) darauflegen und eine Portion Teig durchstreichen.

3. Sobald die Knöpfli obenauf schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und die nächste Portion zubereiten. Knöpfli mit Butterflocken belegen und jeweils warm stellen oder servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG