

## Benötigte Zutaten

Topfenserviettenknödel

| | |
|---|---|
| 250 g | Premium Topfen 20% |
| 500 g | Semmelwürfel |
| 40 ml | Premium Alpenmilch |
| 5 | Eier |
| | Salz |
| | Petersilie nach Wunsch |

Rindsragout

| | |
|---|---|
| 1 kg | Schulterscherzel |
| 3/4 kg | Zwiebel |
| 50 g | Schweineschmalz |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 2 | Lorbeerblätter |
| | Salz, Pfeffer |
| 1 TL | Thymian |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 Bund | Suppengemüse |
| 1/2 l | Rotwein |
| 1/2 l | Suppe |

# Topfenserviettenknödel mit Rindsragout

## Zart und Köstlich

## Anleitung

### Topfenserviettenknödel:

1. Milch mit Salz und Eier gut versprudeln, Topfen glatt rühren und zur Milch-Eiermischung einrühren.

2. Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben, die Milch Eier-Topfenmischung beimengen und gut verrühren.

3. Anschließend 5 bis 10 Minuten rasten lassen.

4. Dann in ein Geschirrtuch fest einrollen, binden, ins kochende Salzwasser geben und ca. 20 bis 30 Minuten kochen.

### Rindsragout:

5. Die fein geschnittenen Zwiebeln im Schmalz anschwitzen.

6. Dann das würfelig geschnittene Rindfleisch zugeben, rundum anbraten und mit Rotwein löschen.

7. Anschließend das geputzte und würfelig geschnittene Suppengemüse, Tomatenmark und die Gewürze beimengen und etwas ein köcheln.

8. Danach mit Rindsuppe aufgießen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

9. Zum Schluss ein Stück kalte Butter in die Sauce einrühren und kurz aufkochen.

Ein Rezept der:
AMA Marketing


SalzburgMilch