



Debreziner Rostbraten - Rindsschmorplätzli mit Champignons, Peperoni und Rahm

Der Rostbraten ist eine Wiener Spezialität, die mit einem Hohrückensteak zubereitet wird. Der Name hat sich auch für geschmorte Rindsschnitzel eingebürgert und hat in beiden Fällen nichts mit einem Braten zu tun, wie wir ihn hierzulande kennen. Die ungarische Stadt Debrecin ist Namensgeberin für weitherum bekannte Würste, die aber nicht aus Debrecin stammen und sie ist auch Namensgeberin für dieses Gericht, das von der Machart her eher zur Wiener Küche passt. Ein wenig kompliziert... die Zubereitung ist es nicht: Schnitzel von einem Schmorstück werden in einer rahmigen Sauce mit Champignons, Speck, Zwiebel und Peperoni geschmort. Dabei entwickelt sich ein wunderbarer Geschmack, irgendwo zwischen Rahmschnitzel und Stroganoff und doch ganz eigenständig.

Der Brustkern ist ein beliebtes Stück für Siedfleisch und Schmorbraten, daraus Schnitzel zu schneiden ist eher unüblich. Sie müssen bei kleiner Hitze lange geschmort werden, sie entwickeln dabei viel Geschmack, der etwas an Braten erinnert.

Zutaten (2 Portionen)

4 Schnitzel vom Brustkern, ca. 1cm dick
60g Bratspeck
1 Zwiebel, ca. 80g
150g Champignons
120g rote Peperoni
1dl Rindsbouillon
1,2dl Vollrahm
1Tl Pul biber (mildes Paprika)
1 kleiner Peperoncino
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern.

Zwiebel grob hacken, Peperoni mit dem Sparschäler schälen und zu breiten, kurzen Streifen schneiden. Champignons zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Bratspeck zu groben Streifen schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu feinen Streifchen schneiden.

Schnitzel in Bratbutter beidseitig kurz und heiss anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und die Temperatur reduzieren. Speck und Zwiebel anrösten bis beide glasig sind. Zur Seite schieben und die Champignons auf der freien Fläche leicht anbraten. Peperoni zugeben, alles vermischen und 2-3 Minuten dünsten. Rindsbouillon und Vollrahm zugießen, Peperoncino zugeben und mit Pul biber würzen. Aufkochen, die Schnitzel in die Sauce legen und 1 Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und die Schnitzel ca. 30 Minuten weiterschmoren, bis die Sauce gut auf die Hälfte eingekocht ist. Ev. zum Schluss wenig Vollrahm einrühren.







