

Beinscheiben „Italienische Art“



ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 Rinderbeinscheiben (à 200 g)
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Wenden
- 2 EL Butterschmalz
- 40 g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Gelbe Rübe
- 50 g Sellerie
- 50 g Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Brühe
- je 1 TL Thymian, Majoran, Rosmarin, Oregano

Römische Nocken:

- 600 ml Milch
- 30 g Butter
- Salz, weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 200 g Hartweizengrieß
- 2 Eier

Zum Bestreichen:

- 30 flüssige Butter

Zum Bestreuen:

- 60 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Beinscheiben salzen, pfeffern und im Mehl wenden. In einem flachen Topf das Fett erhitzen und die Beinscheiben von beiden Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen und Butter zugeben.

Zwiebel schälen, würfeln und andünsten. Gelbe Rübe und Sellerie ebenfalls schälen, Zucchini waschen und alles in kleine Würfel schneiden.

Zur Zwiebel geben und ebenfalls andünsten. Knoblauch schälen, zerdrücken und zum Gemüse geben. Tomaten waschen, würfeln und zufügen. Mit dem Wein ablöschen und die Brühe zugießen. Die Beinscheiben mit Kräutern dazugeben und mit geschlossenem Deckel **ca. 1 ¼ h** schmoren.

Für die **Nocken** die Milch mit der Butter erhitzen, Gewürze dazugeben und den Grieß einstreuen. **6 Min.** quellen lassen. Die Eier unterrühren, auf einer mit Backpapier ausgelegten Platte ca. 2 cm dick aufstreichen und erkalten lassen. Mit der Butter bestreichen, mit Parmesan bestreuen und halbmondförmig ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und **ca. 20 Min.** bei **200 °C** überbacken.

Die Beinscheiben mit dem Gemüse und den Nocken anrichten.

