

Beiried vom Rind

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Beiried vom Rind
Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Für den Salat:

Essig, Öl
Senf
Feldsalat
Salz, Pfeffer

Für die Knödel:

200 g Semmelwürfel
180 ml Milch
200 g Bärlauch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
2 Eier
80 g Käse (Parmesan oder Bergkäse)
2 EL Mehl zum Binden
Salz, Muskatnuss und Pfeffer

Beiried vom Rind mit Feldsalat und Bärlauchknödel

1. Das Beiried

Das Fleisch im heißen Öl von jeder Seite kurz und scharf anbraten. Dann die Temperatur reduzieren, bei milder Hitze etwas Butterschmalz dazugeben und pro Seite nochmal 2–3 Minuten braten.

Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und in Alufolie wickeln. Für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss das Rind in beliebig dicke Streifen schneiden. Währenddessen Knödel kochen.

Den Feldsalat mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Fleischstreifen und die Knödel dazugeben und dekorativ anrichten.

2. Die Bärlauchknödel

Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel- und Knoblauchstücke mit etwas Butter anschwitzen. Die Semmelwürfel gemeinsam mit dem Bärlauch, den angeschwitzten Zwiebel- und Knoblauchstücken, dem Mehl und den Eiern in eine Schüssel geben.

Den geriebenen Käse hinzugeben. Die Milch lauwarm erhitzen und zu den anderen Zutaten gießen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchrühren.

Den Knödelteig ca. 10 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Mit befeuchteten Händen aus dem Knödelteig ca. 10 Knödel formen, für ca. 12 Minuten kochen lassen und im Anschluss gut abtropfen lassen.

TIPP: Die Bärlauchsaison ist zwischen März und Mai. Alternativ würden sich Kartoffeln in verschiedenen Variationen als Beilage anbieten.