

Fleisch **Rindersteaks in Rotweinsauce**
20.1.2006

Er war der schnellste Winzer und hat den passenden Wein zum Mozartjahr gekeltert: Thomas Schandl aus Pöttelsdorf ist Gast in Mahlzeit. Es gibt Rindersteaks in Rotweinsauce.

Wein & Heurigenrestaurant

Die Schandls kennt man in Pöttelsdorf und Umgebung nicht nur auf Grund ihres Weines, sondern auch wegen ihres Stegschndl-Stadl - einem Heurigenlokal.



Ausbildung in Krets

Der gelernte KFZ-Mechaniker arbeitete schon früh im Weingarten seiner Eltern mit. Als seine Eltern dann schließlich einen etwas größeren Betrieb machten, entschloss er sich, das Gut zu übernehmen und machte eine Ausbildung am Weinmanagement Lehrgang in der Weinbauschule Krets.



Schandls Mozartwein

Doch nun hat sich der knapp 37-jährige Thomas Schandl etwas ganz besonderes einfallen lassen. Gerade rechtzeitig zum 250. Geburtstag von Wolfgang Amadeus Mozart kreierte der zweifache Familienvater "seinen" Mozartwein.

Erster Mozartwein zum Jubiläumsjahr

Leidenschaftlicher Weinverkoster

Der leidenschaftliche Weinverkoster und Genießer Thomas Schandl serviert uns selbstverständlich auch unser heutiges Gericht mit Wein. Wir kochen Rindersteaks in Rotweinsauce.

Zutaten:

4 Rindersteaks gut abgelegen je 20 dag
4 Scheiben Speck
1/8 l Rotwein
1/8 l Rindsuppe
1 TL Senf
Etwas Mehl zum Binden
1/2 kg Fisolen
10 dag Speck
1 Zwiebel

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden, anrösten, den würfelig geschnittenen Speck dazugeben, weiter rösten. Danach mit etwas Wasser aufgießen und die, in etwa 3 cm große Stücke geschnittenen Fisolen zugeben, salzen, pfeffern, das ganze langsam weiterdünsten. Rindersteaks mit einer Scheibe Speck umwickeln, mit einem Zahnstocher befestigen.

In einer Pfanne gut anbraten, salzen, pfeffern, bis zum gewünschten Garzustand weiter braten und immer wieder wenden. Steaks aus der Pfanne nehmen, Saft mit Rotwein und Suppe ablöschen, mit Senf und Pfeffer verfeinern, kurz aufkochen, mit Mehl binden. Rindersteaks mit Rotweinsauce und Speckbohnen servieren.

Beilage:

Braterdäpfel: Erdäpfel gut waschen, halbieren, Schnittfläche mit Butter bestreichen, salzen und mit ganzem Kümmel würzen. Im Backrohr bei 180° C etwa 1/2 Stunde braten.