



Geschnetzeltes mit Dinkelbeilage



 Arbeitszeit: ca. 45 Min.

 Koch- & Backzeit:

 Portionen: 4

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Dinkelbeilage

- 300g Dinkelkörner
- 500ml Wasser
- 2 EL Butter

Geschnetzeltes

- 500g Geschnetzeltes (Schwein oder Rind)
- 1 EL Öl
- 1 EL Soßenbinder
- Etwas Rotwein
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer, sonstige Gewürze nach Belieben
- Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Die Dinkelkörner über Nacht in kaltem Wasser einweichen (8-12 Stunden), gründlich abtropfen lassen und das Einweichwasser aufheben. Butter in einem Topf erhitzen und die Körner darin leicht anrösten. Einweichwasser dazu gießen und ca. 45 Minuten garen.

Geschnetzeltes in erhitztem Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel fein hacken, anbraten, Soßenbinder hinzufügen und mit etwas Wein ablöschen. Sauce ca. 2 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch in die Sauce geben und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

