

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g weißes Scherzel vom Rind
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Senf
- Öl
- 250 g Topfen
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL Milch
- Kürbiskernöl
- 2 EL gehackte Kürbiskerne
- 1 Stk. Paradeiser
- geriebener Kren

Mein persönlicher Tipp

Wenn's schnell gehen muss anstelle von Roastbeef Rindersaftschinken verwenden – schmeckt toll!



Bettina Posch

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Roastbeef vom Weißen Scherzel mit Kernöltopfen gefüllt



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Für das Roastbeef das Fleisch würzen und rundherum in heißem Öl anbraten.
- Dann im Ofen bei 100 °C bis auf 54 °C Kerntemperatur braten.
- Wenn das Fleisch fertig gebraten ist, aus dem Ofen nehmen und kalt stellen.
- Über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Für die Kernöltopfenfülle die Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
- Mit den übrigen Kernöltopfen-Zutaten vermischen.
- So viel Kernöl dazugeben, bis es den Geschmack erreicht, den man haben möchte.
- Mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Kren abschmecken.
- Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit dem Topfen füllen, Röllchen drehen und nett garnieren.

Quellen:



Martina Lettner
(Landwirtschaftskammer
Oberösterreich): *Kursunterlage
Rindfleisch*



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

