



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Schulterscherzel vom Rind
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- 2 Stk. Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Wasser
- 2 EL fein gehackte Zwiebeln
- 6 Stk. Champignons
- 1 EL Butter
- 65 ml aromatischer Wermut
- 65 ml Weißwein
- 125 ml Obers
- 1 TL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Muskat, gerieben
- 2 Stk. Semmeln
- 4 EL Kren
- 250 g Topfen
- 125 g Mehl
- 80 g Butter
- 1 Stk. Ei
- Roter Rübensaft

Mein persönlicher Tipp

Kaltes, gekochtes Rindfleisch, mit der Schneidemaschine ganz fein aufgeschnitten, ist auch eine tolle Einlage für Wraps, Tortillas oder Burger.:

Elisabeth Pirngruber

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Martina Lettner
(Landwirtschaftskammer
Oberösterreich): *Kursunterlage
Rindfleisch*

Gekochtes Schulterscherzl auf noblem Semmelkren mit Rote Rüben-Schupfnudeln

Zubereitung

Gekochtes Schulterscherzl für 4 Portionen

- Zutaten: 1 kg Schulterscherzl, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Wasser
- Für das gekochte Rindfleisch das Wasser aufkochen, das Fleisch hineingeben, aufkochen lassen, den grauen Schaum (Trübstoffe) abschöpfen und erst danach die Gewürze in die Suppe geben.
- Das Fleisch je nach Gewicht weich kochen.

Semmelkren für 4 Portionen

- Zutaten: 2 EL fein geschnittene Zwiebeln, 6 Champignonköpfe, 1 EL Butter, 1/16 l Wermut, 1/16 l Weißwein oder trockenen Most, 1/8 l Obers, 1 TL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 frische Semmeln (würfelig geschnitten), 4 EL Kren
- Für den Semmelkren Zwiebel und Champignons in Butter andünsten, mit Wermut und Wein oder Most ablöschen, reduzieren, Obers und Crème fraîche beigeben.
- Kurz durchkochen lassen, würzen und fein mixen.
- Die Semmelwürfel unterrühren, mit dem frisch geriebenen Kren und mit etwas Muskat abrunden.

Schupfnudeln für 4 Portionen

- Zutaten: 250 g Topfen, 125 g Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Für die Schupfnudeln den Topfen mit der flüssigen Butter vermischen, Gewürze dazugeben, das Ei untermischen, dann das Mehl unterkneten und den Teig etwas rasten lassen.
- Auf einer bemehlten Fläche dünne Schupfnudeln abstechen, „wuzeln“ und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.
- In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und auskühlen lassen.
- Nun den Roten Rübensaft auf 1/3 reduzieren und abschmecken, die Schupfnudeln darin kurz durchziehen lassen und mit dem Rindfleisch und dem Semmelkren anrichten.