



**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 Creme fraiche
- 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

## Gekochtes Schulterscherzl auf noblem Semmelkren mit Rote Rüben-Schupfnudeln



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Gekochtes Schulterscherzl für 4 Portionen**

- o Zutaten: 1 kg Schulterscherzl, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Wasser
- o 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.
- o Das Fleisch je nach Gewicht weich kochen.

**Semmelkren für 4 Portionen**

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

**Schupfnudeln für 4 Portionen**

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



Quellen:



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

