



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

anspruchsvoll

#### Zutaten für 4 Portionen:

750 g	Schulterscherzel vom Rind
	Salz
	Pfeffer
	Butterschmalz
125 ml	Apfel-Birnen-Most
375 ml	Rindsuppe
125 g	Wurzelgemüse
1 Stk.	gelbe Zwiebel
50 g	Speck
0,5 EL	Paradeismark
	Lorbeerblätter
	Pfefferkörner, zerdrückt
	Korianderkörner, zerdrückt
	Thymian
0,5 Stk.	Äpfel
	Wildfruchtarmelade

#### Mein persönlicher Tipp

Wer keine Wildfruchtarmelade hat, kann die Sauce auch mit gehackten Dörrzwetschken, Kletzen und Walnüssen verfeinern.:

#### Carola Neulinger

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Festtagsbraten genießen wie damals*

## Rinder-Mostbrat in Wurzelsauce

### Zubereitung

- o Fleisch mit Salz und Pfeffer rundherum gut einreiben.
- o Wurzelgemüse, Zwiebel und Apfel bzw. Birne in kleine Stücke schneiden. Speck in Würfel schneiden.
- o Das Fleisch in heißem Öl bzw. Butterschmalz auf allen Seiten gut anbraten.
- o Fleisch herausheben und nun das Gemüse und die Zwiebel gut durchrösten, Speckwürfel und Tomatenmark begeben und nochmals kräftig durchrösten.
- o Nun mit Most ablöschen, aufkochen lassen und mit Rindsuppe aufgießen.
- o Apfel-, oder Birnenstücke und Gewürze zur Sauce geben.
- o Diese Wurzelgemüsesauce nun in eine Bratenpfanne gießen, das angebratene Fleischstück darauflegen und im Backrohr bei ca. 180 °C ca. 2 Stunden schmoren lassen.
- o Nach der Garzeit das Fleisch aus der Pfanne heben, warmstellen und vor dem Aufschneiden noch rasten lassen.
- o Inzwischen die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Wildfruchtarmelade verfeinern und pikant abschmecken.