



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 Dörrzwetschen, Kletzen und Walnüssen verfeinern.



Carola Neulinger

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Rinder-Mostbrat in Wurzelsauce



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Festtagsbraten genießen wie damals