

Geschmortes Schulterscherzel vom Brixentaler Weiderind

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

1,3 kg Rindsschulterscherzel
je 1 Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
8 Zehen Knoblauch
3 Stk. Zwiebel
1 kl. Dose Tomatenmark
½ L Kalbsfond oder Rindsuppe
1 Fl. KochArt St. Laurent
Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter,
Pfefferkörner, Salz etwas Senf

Zubereitung:

Wurzelgemüse in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Eine Pfanne mit hohem Rand gut erhitzen. Die Rindsschulter mit etwas Senf einreiben und von allen Seiten gut anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Nun das Wurzelgemüse in derselben Pfanne langsam goldbraun anbraten. Das Tomatenmark beigegeben und nur kurz mitrösten. Mit dem St. Laurent und dem Kalbsfond aufgießen.

Bevor man das Schulterscherzel in die Sauce legt von allen Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Gewürze in ein Tuch einwickeln und gut verschnürt in den Topf legen, mit einem Deckel verschließen und im Backofen bei 140°C langsam schmoren lassen. Während dieser Zeit das Fleisch öfter umdrehen. Dauer ca. 2,5 - 3 Stunden.

Sobald das Fleisch weich ist, aus der Sauce heben und warm stellen. Das Kräutersäckchen aus der Sauce nehmen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren (Tipp: durch das Mixen des Gemüses bekommt die Sauce einen intensiven Geschmack und wird gleichzeitig abgebunden).

Das Scherzel in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Die Sauce mit etwas Butter und Salz verfeinern und über das Fleisch gießen.

Zu diesem Gericht passt hervorragend leicht angeröstete Frühlingszwiebel und Polenta.



Nicht nur zum Kochen
ein Genuss:

St. Laurent Reserve
KochArt Wein
der Familie Waltschek