

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 5. Oktober 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

### **Geschmortes Schultermeisel mit Gemüserahmsauce**

**3 Stunden/ aufwendig**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

800 g Rindsschultermeisel, 60 g Butter, 250 g Rindsknochen (klein geschnitten), 2 EL Senf, Wurzelgemüse (2 Karotten, ¼ Knolle Sellerie, 2 Gelbe Rüben), 2 Zwiebeln; 50 g Paradeisermark, 1 ½ l Rindsuppe, Salz, Pfeffer, 1 TL Korianderkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 150 ml Obers.

Außerdem: frischer Kerbel; 300 g frische hausgemachte Pasta \*

#### **Zubereitung**

Die Rindsknochen mit etwas Butter im Rohr bei 150-160 °C rösten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen; in einem Bräter in 1 EL Butter rundum anbraten. Das Wurzelgemüse waschen und in 2 x 2 cm-Würfel schneiden, in die Schmorpfanne geben und braten. Zwiebeln schälen und grob schneiden, zum Wurzelgemüse geben und mitrösten. Das Fleisch herausheben und die gerösteten Knochen zum Wurzelgemüse geben und bei mittlerer Temperatur mitrösten.

Paradeisermark zugeben, kurz mitrösten, dann mit Rindsuppe aufgießen. Das Fleisch wieder in den Bräter legen, Koriander, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen. Den Topf mit Backpapier bedecken (dient als Schutz, so kann auch die Flüssigkeit verdampfen und im Backrohr 2 1/2 Stunden bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) schmoren. Wenn nötig zwischendurch noch etwas Flüssigkeit zugießen.

Das weich geschmorte Fleisch herausnehmen, in Frischhaltefolie einwickeln. Die Sauce abseihen, etwa ein Drittel vom Gemüse herausfischen, mit dem Obers in die Sauce mixen, diese wieder aufkochen und mit 1 EL Butter montieren. Das verbliebene Gemüse als Einlage in die Sauce geben.

Den Nudelteig dünn ausrollen und in feine Nudeln schneiden. In Salzwasser kochen, abseihen und in etwas Butter schwenken. Mit dem Fleisch und dem Gemüse servieren, die Sauce zugießen und mit frischem Kerbel dekorieren.

\*Nudelteig: 400g Hartweizengrieß, 200g Weizenmehl, 5-6 Eier, etwas Olivenöl, Salz  
Alle Zutaten vermengen und in ca. 5 Minuten zu einem Teig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank lagern.