

Eingeschenkt - Weltstadt mit Weltwein

REZEPT

Gekochtes Schulterscherzel mit Schnittlauchsauce

Zubereitungszeit: 3 Stunden

Wein: Gemischter Satz



Beispielfoto (Quelle: ORF/Interspot Film)

Zutaten für 6 Personen

- 1 Schulterscherzel
- 2 Markknochen
- 1 Suppengrün
- 1 kleiner Bund Liebstöckel
- Pfefferkörner,
- Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren

Zutaten: Schnittlauchsauce

- 1 entrindete Semmel (oder 2-3 Scheiben Toastbrot)
- Milch zum Einweichen
- 2 hart gekochte Eier
- 2 Eidotter
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Schnittlauch
- ca. 1/8 l Öl
- Salz

Zutaten: Rösterdäpfel

- 1 kg Erdäpfel,
- 1 Zwiebel,
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 Msp. Kümmel
- Salz
- Schweineschmalz

Zutaten: Cremespinat

- 500 g passierter Spinat
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- 3 EL Butter
- 1 EL glattes Mehl
- 1/4 l Milch
- Suppenpulver (Suppenwürfel)

Zubereitung:

Wasser aufkochen, das Schulterschmelze einlegen. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen und 1 Stunde leicht köcheln. Erst dann Markknochen, Suppengrün, Liebstöckel und Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren begeben und das Schulterschmelze 1 bis 1 1/2 Stunden fertig weichkochen. Fleisch aus der Suppe heben, in Klarsichtfolie wickeln und vor dem Servieren noch ca. 20 Minuten rasten lassen.

Für die Schnittlauchsauce Semmel in Milch einweichen, danach gut ausdrücken. Hart gekochte Eier schälen. Dotter durch ein Sieb passieren und mit der ausgedrückten Semmelmasse vermengen. Senf, Zucker, Zitronensaft und Salz zufügen, mit den rohen Dottern in einem Mixglas wie bei einer Mayonnaise mixen dabei das Öl einfließen lassen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch und fein gehacktem Eiweiß vollenden.

Für die Rösterdäpfel Erdäpfel waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und kernig kochen. Abkühlen lassen, schälen und mit einem groben Reibeisen reiben. Zwiebel schälen, fein schneiden. In einer beschichteten Pfanne Schmalz erhitzen, Zwiebel darin glasig rösten. Erdäpfel begeben, mit Kümmel, Majoran und Salz würzen. Häufig durchschwenken, knusprig goldgelb rösten.

Für den Cremespinat Knoblauch schälen und klein schneiden. In einem Topf Butter aufschäumen lassen und den Knoblauch darin anschwitzen, ohne dass er Farbe annimmt. Mehl begeben, durchrösten und mit der Milch aufgießen. Mit einem Schneebesen durchrühren und kurz köcheln lassen. Den Spinat zugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Suppenpulver abschmecken.

Gekochtes Rindfleisch aus der Folie nehmen, gegen die Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und mit geschnittenem Suppengrün am besten in der Suppe servieren. Die anderen Beilagen extra dazu reichen.