AUFGETISCHT – DAS GESÄUSE

REZEPT

Geschmortes Rind mit Speckknödel

Von Philipp Knappitsch

Zutaten für 4 Personen

3 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1/2 Sellerie, ca. 1 kg Rindsschulter, Öl, ca. 100 g Tomatenmark, 1/4 l Rotwein, je 500 ml Rindsuppe und Wasser, Salz, Zucker, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Rosmarin

ERDÄPFELSPECKKNÖDEL
150 g Hartspeck, 400 g mehlige Erdäpfel, 110 g Mehl, 30 g Butter, 3 Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Gemüse waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Rindsschulter halbieren und in einem
Topf mit heißem Öl ringsum scharf anbraten.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und vorbereitetes Gemüse in den Topf geben, scharf anrösten.
Tomatenmark zufügen und kurz mitrosten lassen.

Immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt!

Mit Rotwein löschen und reduzieren lassen. Dann mit Rindsuppe und Wasser aufgießen und mit den Gewürzen abschmecken. Alles aufkochen lassen und die Rindsschulter wieder dazu zugeben. Das Ganze ca. 2 Std. bedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn das Fleisch fertig ist (wenn es sich leicht von der Fleischgabel lost), aus der Sauce nehmen und diese in einen anderen Topf abseihen. Für eine sämige Sauce nach Belieben mit Maisstarke binden.
Für die Knödel Speck in Würfel schneiden und gut anbraten.

Erdäpfel samt Schale in Salzwasser kochen, abseihen und ca. 30–40 Min. bei 80° C im Rohr ausdampfen lassen. Dann Auskühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drucken.

Mehl, flüssige Butter und Dotter zugeben und zu einem Teig kneten. Jetzt Speck und Teig zu Knödeln
formen und 15 Min. kochen.