

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 1. Juli 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Weißes Scherzel auf Mohnkren und Kürbiskernsauce**

**2 Stunde 30 Minuten/aufwendig**

---



### **Zutaten für 4-6 Personen**

1 weißes Scherzel (ca. 1500 g), 1 Suppengrün, 1 kleiner Bund Liebstöckel, Suppenpulver.

Für die Kürbiskernsauce:

150 g Kürbiskerne (geröstet und grob gehackt), 2 rote Zwiebeln (fein geschnitten), 1 angedrückte Knoblauchzehe, 2 EL Schnittlauch (frisch geschnitten), 2 EL gehackte Petersilie, Essig, Kernöl, Salz, Zucker, Pfeffer.

Für die Krensauce:

1/4 l Obers, 3 EL Tafelkren, Salz. Außerdem: 1 Mohnstriezel, 1 EL Mohn, 2 EL Butter

### **Zubereitung**

In einem Suppentopf Wasser aufkochen und das weiße Scherzel einlegen. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen und das Fleisch etwa 1 Stunde leicht köcheln. Erst danach das Suppengrün, Liebstöckel und etwas Suppenpulver begeben und in einer weiteren Stunde weich kochen.

Das Fleisch aus der Suppe heben, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 20 Minuten rasten lassen. Aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden.

Die gehackten Kürbiskerne mit den fein geschnittenen Zwiebeln und dem Knoblauch vermengen, mit Schnittlauch, Petersilie, Essig, Kernöl, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Das Obers mit dem Tafelkren aufkochen und mit Salz abschmecken. Mohnstriezel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in heißer Butter goldgelb rösten. Den Mohn zufügen, kurz durchschwenken.

Die Krensauce auf heißen Tellern gleichmäßig verteilen, reichlich mit den knusprigen Mohnwürfeln bestreuen und das in Stücke geschnittene Weiße Scherzel darauf anrichten.