

Eingeschenkt

Mit Most geschmortes Schulterscherzel und Pilzsauce

Zubereitungszeit: ca 3-4 Stunden

Für 4 Personen

Zutaten

400 g Zwiebel, 150 g Karotten, 150 g Gelbe Rübe, 150 g Petersilienwurzeln, 800 g Rinds-Schulterscherzel, Salz, Pfeffer, 1 EL Senf, 50 ml Öl, 1 EL Tomatenmark, 500 ml kräftiger Most, 500 ml brauner Fond, Thymian, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Senfkörner, 10 g getrocknete Mischpilze, 50 ml kräftiger Most, 30 g Butter

Zubereitung

1. Gemüse vorbereiten: Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

2. Schulterscherzel zubereiten: Das Schulterscherzel mit Salz und Pfeffer würzen - mit Senf einreiben und anschließend in Öl rundum anbraten. Das Fleisch aus der Kasserolle nehmen - im Bratenrückstand Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln anbraten. Das Tomatenmark begeben und kurz mitbraten - mit dem Most ablöschen und dem braunen Fond aufgießen. Die Gewürze in ein Tuch geben und zu einem Sackerl binden - mit dem Schulterscherzel dem Saucenansatz begeben. Das Schulterscherzel bei 200°C im Rohr weichdünsten - dabei das Fleisch immer wieder übergießen und bei Bedarf etwas Wasser begeben.

3. Sauce vollenden: Die getrockneten Pilze in Most einweichen. Das weiche Schulterscherzel und das Gewürzsackerl aus der Sauce nehmen. Die aufgeweichten Pilze mit dem Most begeben. Die Sauce aufkochen und die kalte Butter einrühren (=montieren).

4. Anrichten: Das Schulterscherzel aufschneiden und mit der Sauce überziehen. Als Beilage empfehle ich einen Karfiolpollonaise und eine Erdäpfelroulade mit Zwiebel-Speckfülle.

Tipp:

Anstelle des Schulterscherzels kann man auch andere saftige Fleischteile von der Rindsschulter verwenden, wie z.B. Kavalierspitz. Rezept erstellt von Johannes Mayer.

Mostvorschlag:

Baron Most