

Gasthaus Hofer - ehrliche Gastlichkeit
Unter Hofmark 11 | 5145 Neukirchen an der Enknach

Tel.: 07729/2282
www.gasthaus-hofer.com

Duett vom Neukirchner BIO RIND

Parmesangnocchi

Eierschwammerl/Asiakraut

Für 2 Portionen

Rinderbackerl

1 Backerl
3El Öl zum Anbraten
2 Karotten
2 kleine Zwiebel
½ Sellerie
1El Tomatenmark
1/8 Rotwein
0,8L Rinderjus (alternative Rindersuppe)
Salz / Pfeffer

Die Rinderbackerl in 4 gleichgroße Teile schneiden und scharf anbraten, aus dem Topf nehmen & das Wurzelgemüse langsam anrösten, Tomatenmark mitrösten & mit Rotwein ablöschen, (2mal ablöschen) & langsam einreduzieren lassen.

Mit Rinderjus (oder Suppe) aufgießen, die Backerl ca. 2 Stunden mit Deckel leicht schmoren.

Beiried

200-250g Beiried
3EL Öl
Salz / Pfeffer
Butter

Rosmarin Thymian

Öl in der Bratpfanne erhitzen, das Fleisch auf allen Seiten scharf anbraten

Das Fleisch in das auf 180°C vorgeheizte Rohr für 5 min. geben.

Fleisch im Rohr mit Kräuter& Butter bei 55°C rasten lassen.

Vor dem servieren in Butter mit Salz / Pfeffer nachbraten. Kerntemperatur: 54°C

Parmesangnocchi

250g mehlig Kartoffel

100-150g glattes Mehl

30g Parmesan

1Ei

1EL Grieß

1EL Cream Fraiche oder Topfen

Salz/ Pfeffer/ Muskat

Kartoffel schälen & in Salzwasser sehr weich kochen, durch die Kartoffelpresse drücken, alle Zutaten begeben und rasch zu einem Teig kneten. Fingerdicke Stränge formen und mit der Teigkarte gleichgroße Gnocchi abstechen.

Die Kugeln über ein Gnocchi Holz (Gabelrücken) ziehen und formen.

Im Salzwasser kochen bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen danach eventuell in Butter oder Olivenöl schwenken.

Vor dem servieren noch mit frischem Parmesan garnieren.

Eierschwammerl

200g Eierschwammerl

1 Junglauch

2 EL Olivenöl

Knoblauch

Salz/ Pfeffer

In einer heißen Panne die Eierschwammerl mit Olivenöl schwingend anbraten, würzen & fein geschnittenen Junglauch dazugeben.

Asiakraut

200g fein geschnittenes Frühlkraut

200g Karotten in Streifen

100g Junglauch in Streifen

2 EL Süß-Sauer Asia-Sauce

1 EL Sojasauce

1/8 Rinderjus

Frühlkraut, Karotten & Junglauch leicht anschwitzen, mit Sojasauce, Asia- Sauce, Rinderjus ablöschen, ca. 5min weich dünsten.