

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Geschmortes Hirsch Schulterscherzl mit Apfel-Zimtrotkraut und Haselnusskroketten

Koch: Walter Raffl

Zutaten Hirsch Schulterscherzl für 6 Personen:

1500g Schulterscherzl (von Sehnen befreit)

Salz, Pfeffer

3 EL ÖL

200 g Zwiebel

60g Karotten

60g Sellerieknolle

60g Lauch

20g Knoblauch

100g Preiselbeeren

30g Tomatenmark

300 ml Lagrein (kräftiger Rotwein)

600 ml Rindssuppe

Gewürzsäckchen mit Zimtpulver, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Koriander

Speisestärke nach Bedarf

Zubereitung Hirsch Schulterscherzl:

Das Fleisch leicht einölen, würzen und in einer Pfanne im heißen Öl scharf anbraten
Das Fleisch herausnehmen, für den Schmoransatz das in grobe Würfel geschnittene Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie, Knoblauch und Lauch) hinzufügen.

Tomatenmark begeben, ebenfalls anrösten, mit Rotwein ablöschen und ein 1/3 Rindssuppe den Bratensatz lösen.

Das Fleisch begeben und mit der restlichen Suppe aufgießen.

Gewürzsäckchen und Preiselbeeren dazu geben.

Aufkochen und zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 160° ca. 1,5 -2 Std. schmoren.

Das Fleisch gelegentlich wenden.

Das geschmorte Scherzl heraus nehmen und zugedeckt heiß stellen.

Die Soße abseihen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken und eventuell mit Maisstärke binden.

Zutaten Apfel-Zimtrotkraut:

800g Rotkraut
3-4 Äpfel
250ml Rotwein
250ml Orangensaft
5 EL Zucker
3 EL Butter
100g Preiselbeeren
20g Zimtpulver
Salz, Pfeffer

Zubereitung Apfel-Zimtrotkraut:

Das Kraut und die Äpfel mit einem Messer od. einer Küchenmaschine in kleine Streifen schneiden.

Butter im Topf erhitzen, in den man das Kraut nachher zubereitet.

Wenn die Butter heiß ist, den Zucker karamellisieren lassen, immer gut umrühren damit der Zucker nicht verbrennt!

Danach das Rotkraut und die Äpfel in den Topf, gut umrühren. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Gewürze und Preiselbeeren dazu geben.

Für 1-2 Std. auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Je länger desto besser entfalten sich die Gewürze.

Nach einiger Zeit abschmecken, eventuell nach Salzen und mehr Preiselbeeren etc.

Zum Schluss bei Bedarf mit Maisstärke binden.

Zutaten Haselnusskroketten:

1kg mehliges Kartoffel
3 Eigelb
Salz und Muskatnuss

Zum panieren: Mehl, Ei, Brösel und geriebene Haselnüsse

Zubereitung Haselnusskroketten:

Die Kartoffel garen und passieren.

Die heißen Kartoffel mit Eigelb und Gewürzen glatt rühren.

Mit einem Spritzsack zu 1,5 cm Durchmesser große Rollen aufspritzen und auskühlen lassen
In 4 cm lange Stücke schneiden, anschließend panieren.

Im Fett bei 180° heraus backen.