

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



## Zweierlei vom Rind

### Zutaten:

Für das geschmorte Rind (z. B. Bürgermeisterstück oder auch Backerl)

800 g Rindsschulter oder -wade  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
1 Stück Sellerie  
250 ml Portwein  
500 ml Rinderfond  
2 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Anbraten

Für das rosa gebratene Rind (z. B. Beiried / Roastbeef oder Bürgermeisterstück)

600 g Beiried (Roastbeef)  
Salz, Pfeffer  
2 EL Öl  
1 EL Butter  
1 Zweig Rosmarin  
1 Knoblauchzehe

Erdäpfelpüree

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

800 g mehlig-e Erdäpfel  
120 ml Milch  
80 g Butter  
Salz, Muskatnuss

### Geräucherte Rote-Rüben-Würfel

400 g gekochte Rote Rüben  
1 TL Zucker  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
(optional: Räuchermehl oder Smoker)

### Glacierter Spargel

500 g Spargel  
1 EL Butter  
1 TL Zucker  
Salz  
etwas Wasser oder Fond

### Gebratene Morcheln

200 g frische oder eingeweichte Morcheln  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
etwas Petersilie

## **Zubereitung:**

### 1. Geschmortes Rind

Fleisch kräftig salzen und rundum scharf anbraten. Herausnehmen.  
Gemüse würfeln, im Bratensatz anrösten.  
Mit Portwein ablöschen und reduzieren.  
Fond, Kräuter und Fleisch zugeben.  
Zugedeckt bei 160 °C ca. 2,5–3 Stunden schmoren, bis es butterweich ist.  
Sauce abseihen und einkochen.

### 2. Rosa gebratenes Rind

Fleisch salzen.  
In heißem Öl rundum anbraten.  
Butter, Rosmarin, Knoblauch zugeben und aromatisieren.  
Im Ofen bei 120 °C auf Kerntemperatur 54–56 °C ziehen lassen.  
Vor dem Aufschneiden 5–10 Minuten ruhen lassen.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

### 3. Erdäpfelpüree

Erdäpfel kochen, schälen und pressen.  
Heiße Milch und Butter einarbeiten.  
Mit Salz und Muskat abschmecken.  
Sollte schön cremig, aber nicht klebrig sein.

### 4. Geräucherte Rote Rüben

Rote Rüben in kleine Würfel schneiden.  
Optional: kurz kalt räuchern (ca. 10–15 Minuten).  
In Butter mit etwas Zucker glacieren.  
Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

### 5. Glacierter Spargel

Spargel putzen und Enden brechen.  
In Butter anschwitzen.  
Zucker, Salz und etwas Flüssigkeit zugeben.  
Zugedeckt bissfest garen und glacieren.

### 6. Morcheln

Morcheln gut reinigen.  
Schalotte fein schneiden, in Butter glasig dünsten.  
Morcheln zugeben und kräftig anbraten.  
Würzen

### Anrichten

Erdäpfelpüree als Nocke in eine kleine Schüssel  
Geschmortes Rind in Stücke schneiden und mit Sauce in der Mitte eines Tellers  
anrichten  
Rosa gebratenes Rind in Tranchen  
Spargel und Rote Rüben dekorativ platzieren  
Morcheln obenauf  
Mit Sauce nappieren