

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Geschmorte Rindsbackerl

Für 4 Personen

4 Rindsbackerl
2 Karotten
2 gelbe Rüben
1 Sellerie
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
Olivenöl, Salz, Pfeffer, scharfer Senf
200ml Rindsfond
200ml Rotwein
1 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

Die Rindsbackerl werden mit Salz, Pfeffer und scharfem Senf mariniert und dann in Olivenöl auf beiden Seiten scharf angebraten. Die Rindsbackerl aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zum Bratenrückstand etwas Olivenöl dazu geben und darin die geschnittenen Karotten, gelben Rüben, Zwiebel und Tomatenmarkt anrösten, mit Rindsfond und Rotwein ablöschen und die Preiselbeeren dazugeben. Alles gemeinsam mit den Rindsbackerl ins Rohr geben und 2,5 Stunden bei niedriger Temperatur braten.

Kartoffel-Sellerie-Püree

Für 4 Pers.
600g Kartoffeln
½ Sellerie
1 Stange Lauch
150ml Milch
50ml Obers
1EL Butter
Salz, Kurkuma, Trüffelöl

Zubereitung:

Kartoffeln und Sellerie in Würfel schneiden und weich kochen. Geschnittenen Lauch in Butter anrösten und dann alles mit Milch, Obers und Trüffelöl pürieren. Mit Salz und Kurkuma abschmecken.

Mostpudding:

Für 2 Portionen:
8 Eigelb
280 g Zucker
220 g Semmelbrösel
Schale von 1 Zitrone
etwas Salz
8 Eiweiß
1000ml Most
Etwas Wasser

Zucker
Zimt-Rinde

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Semmelbrösel, Zitronenschale und Salz unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. In eine Kastenform füllen und bei 180 Grad goldbraun backen, bis der Kuchen durchgebacken ist.

Den Most mit etwas Wasser, Zucker nach Geschmack und Zimtrinde aufkochen. Den in Stücke geschnittenen Kuchen in eine Schüssel geben, mit Most übergießen und noch warm oder ausgekühlt servieren.