



## Krapfen vom Dexter Rind mit Sauerrahm und Bergpfefflingen

### Zutaten:

Für den Rinderbraten

- 1 kg Rinderwade
- 2 Stangensellerie
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Thymianzweige
- Lorbeerblätter
- Nelken
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner
- 750 ml Rotwein
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

- 5 Scharlotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 100g Butter
- Frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch,..)

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

### Nudelteig

- 250g Hartweizengrieß
- 250g griffiges Mehl
- 200g Eier
- 30g Milch
- Salz

### Sauerrahmsauce:

- 1 Becher Sauerrahm
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer

### Pfifferlinge:

- 500g Pfifferlinge und Petersilie

## **Zubereitung:**

### Marinieren:

I. Rinderwade mit Knoblauch, den Gewürzen und dem zerkleinerten Wurzelgemüse in eine Schüssel geben, mit dem Rotwein übergießen und das Ganze zugedeckt im Kühlschrank über Nacht in der Beize marinieren lassen

### Anbraten:

I. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit einem Küchenpapier gut abtupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten gut anbraten

### Schmoren:

I. Nun Marinade und Wurzelgemüse zum Fleisch gießen und das Ganze bei 150°C und geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden im Rohr schmoren. Gelegentlich das Fleisch wenden. Das Fleisch solange garen, bis es gut zerpft werden kann ( Pulled Beef)

### Sauce:

Die Schmorsauce weiter einkochen, bis sie die gewünschte Konsistenz erhält, dann durch ein Sieb passieren und abschmecken.

### Füllung für die Krapfen:

Schalotten und Knoblauch klein hacken und in Butter glasig anbraten mit Fichtenwipfelhonig ( oder Zucker ) leicht karamellisieren  
das Zupffleisch, die frisch gehackten Kräuter und ein wenig Schmorsauce beimengen und das ganze abkühlen lassen.

### Nudelteig:

Alle Zutaten in der Knetmaschine einem glatten Teig kneten.

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

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen 1-2mm (50 x 25cm). Die kalte Fülle auf dem Teig verteilen und eng zu einer Roulade formen ( Durchmesser ca 6 cm)  
Teigrolle in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Scheiben auf der Schnittfläche, beidseitig goldbraun anbraten. Dann die Pfanne bis zur Hälfte mit Rindsuppe aufgießen und zugedeckt ca 10 Min leicht schmoren.

Sauerrahmsauce :

1 Becher Sauerrahm

Mit etwas Zitrone, Salz und Pfeffer glattrühren.

Pfifferlinge:

500g Pfifferlinge scharf in einer Butter Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen und frisch gehacktem Petersilie abschmecken