

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

## Geschmortes Hirsch Schulterscherzl mit Apfel-Zimtrotkraut



### Zutaten

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

Apfel-Zimtrotkraut Zutaten:

800g Rotkraut

3-4 Äpfel

250ml Rotwein

250ml Orangensaft

5 EL Zucker

3 EL Butter

100g Preiselbeeren

20g Zimtpulver

Salz, Pfeffer

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

Haselnusskroketten:

1kg mehlig Kartoffel

3 Eigelb Salz und Muskatnuss

Zum Panieren: Mehl, Ei, Brösel und geriebene Haselnüsse

### Zubereitung

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 beigegeben, ebenfalls anrösten, mit Rotwein ablöschen und ein 1/3  
Rindsuppe den Bratensatz lösen.

Das Fleisch beigegeben 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.

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.

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 Stück schneiden, anschließend panieren. Im Fett  
bei 180° heraus backen.