

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Schulterscherz mit Grießknödel

**Köchin: Petra Scharzenberger**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Schulterscherz

- 700 g Schulterscherz im Ganzen
- 3 EL Butter
- 120 g Rindsknochen
- 1 EL Senf
- 1 Karotte
- 1/8 Knollensellerie
- 1 Gelbe Rübe
- 1 Zwiebel
- 20 g Tomatenmark
- 1 l Rindsuppe
- 1/2 TL Senfkörner
- 1/2 TL Korianderkörner
- 1/2 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 TL Pfefferkörner
- evtl. etwas Maisstärke zum Binden

- 85 ml Obers
- 1 EL grober Senf
- Salz
- Pfeffer

Für die Grießknödel

- 250 g Milch
- ½ EL Butter
- 100 g Grieß
- 1 Ei
- Salz
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss

### Zubereitung

1. Zuerst das Schulterscherzl mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Das Fleisch in einem Bräter in 1 EL Butter von allen Seiten anbraten und vom Herd nehmen.
2. Nun das Wurzelgemüse (Karotte, Gelbe Rübe, Knollensellerie, Zwiebel) waschen, schälen und kleinwürfelig schneiden. Die Würfel gemeinsam mit den Rindsknochen in 1 EL Butter in einer Pfanne rösten, salzen, pfeffern, tomatisieren und mit der Rindsuppe aufgießen.
3. Das Gemüse und die Knochen anschließend zum Fleisch in den Bräter geben und die Gewürze (Senfkörner, Korianderkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner) hinzufügen. Den Bräter mit einem Stück Backpapier bedecken (dient als Schutz, so kann die Flüssigkeit nicht verdampfen) und alles etwa 1,5 Stunden bei 150° C Ober-Unterhitze im Rohr schmoren lassen. Eventuell noch etwas Rindsuppe nachgießen.
4. Nach der Garzeit die Schulterscherzl herausnehmen, in Frischhaltefolie einwickeln und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abseihen. Etwa ein Drittel vom Gemüse herausnehmen und ein weiteres Drittel beiseite geben. Das eine Drittel gemeinsam mit dem Obers und dem groben Senf mit einem Pürierstab in die Sauce mixen, aufkochen lassen und mit 1 EL Butter montieren. Die Sauce eventuell mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke binden. Das zweite Drittel vom Gemüse stückig in die Sauce geben.

5. Für die Grießknödel die Butter, die Milch, etwas Salz und ein wenig geriebene Muskatnuss in einem Topf aufkochen lassen und den Grieß dazugeben und abbrennen. Anschließend die Masse auskühlen lassen und vorsichtig das Ei einrühren. Nun mit nassen Händen aus der Masse kleine Knödel (Ø ca. 5 cm) formen und diese 5-7 Minuten in Salzwasser kochen lassen, danach herausnehmen.

6. Zum Schluss das Schulterscherzl in dünne Tranchen schneiden und je zwei Scheiben mit etwas Gemüse, Sauce und vier Grießknödeln auf einem flachen Teller anrichten.