



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag | Foto: Brigitte Eberharter

www.brixentaler-kochart.at

Gekochtes Jungrind auf Zwiebel

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

1,2 kg Jungrind (z.B. Hieferschertel, Hieferschwanzel, mageres oder fettes Meisel, Kruspelspitz, Scherzel, Kavalierspitz, Tafelspitz oder Tafelstück)
Wurzelwerk
3 Stück Lauch
2 Stück Zwiebeln
1/4 l Apfelmost
1/2 l klare Rindsuppe
1/8 l Rahm
Salz
Pfefferkörner (ganz), Pfeffer gemahlen
6 - 8 Erdäpfel
Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche im heißen Topf dunkel braten. Wasser und Fleisch in den Topf geben und ca. 1 - 1,5 Stunden im Topf schwach wallend kochen lassen. Zwischendurch Wurzelwerk, Salz und einige Pfefferkörner beimgen und fertig garen.

Für die Zwiebel-Lauchsauce eine Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Grob geschnittenen Lauch beimgen und anschwitzen bis dieser glasig ist. Mit Apfelmost löschen. Suppe beimgen und ca. 20 Minuten einkochen. Mit dem Stabmixer zu einer feinen Sauce pürieren, Sahne beimgen und zu einer dickeren Sauce einkochen.

Für die Beilage Erdäpfel kochen, enthäuten und in Scheiben schneiden. In der Pfanne etwas Butter geben und darin fein geschnittenen Zwiebel anschwitzen. Kartoffelscheiben hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und solange braten, bis die Kartoffeln leicht anbräunen. Mit Petersilie bestreuen.

Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten, Zwiebel-Lauchsauce über das Fleisch geben und die Erdäpfel hinzugeben.