

Geschmorte Rinderwade in Rotweinsauce



Zutaten (für 4–6 Personen)

- 1,5 kg Rinderwade, in ca. 3 cm dicke Scheiben geschnitten
- 400 g gelbe Zwiebeln
- 800 g gemischtes Wurzelgemüse, grob gewürfelt
- 100 g Tomatenmark
- 500 ml Rotwein (z. B. Winzersteig)
- 80 g Weizenmehl Type 480 (glatt)
- 1,3 l Gemüsebrühe oder Kalbsjus
- 30 g Estragonsenf
- 100 ml Rapsöl
- Gewürze: Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Pfeffer, Salz

Fleisch von beiden Seiten bei guter Hitze in Rapsöl scharf anbraten. Herausnehmen und in feuerfestem Geschirr im vorgeheizten Backofen bei 150°C warmhalten.

Im gleichen Topf gewürfeltes Wurzelgemüse und Zwiebeln im Bratenrückstand unter Rühren anbraten. Beim Rösten Bodensatz mehrmals mit etwas Rotwein ablöschen. Tomatenmark begeben und Gemüse bis zur Braunfärbung weiterrösten. Nicht anbrennen! Gemüse stauben, gut verrühren, mit Kalbsjus oder Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. Gewürze hinzufügen. Fleisch zu drei Vierteln mit Sauce bedecken. Unter mehrmaligem Wenden im Ofen schmoren lassen (je nach Fleischgröße bis zu drei Stunden). Sauce immer wieder auffüllen.

Löst sich das weiche Fleisch leicht vom Knochen, Scheiben herausnehmen. Sauce abseihen, abschmecken (Pfeffer, Wacholder, Rosmarin, Senf) und mit Stärke zur gewünschten Konsistenz binden. Geschmorte Rinderwade mit Rotweinsauce heiß servieren.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Birnen-Mohn- Knödel



Zutaten (ca. 16 Knödel)

- 150 g gemahlener Mohn
- 50 g Semmelbrösel
- 200 g Birnenhälften, Birnensirup (Dose)
- 1 Ei
- 700 g Topfen (20 % Fett)
- 3 Eier
- 100 g Butter (weich)
- 200 g Weizengrieß
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Feinkristallzucker, 1 Pkg. Vanillezucker
- Salz, Rum, Zitronenschale
- Butterbrösel: 50 g Butter, 100 g Semmelbrösel

Birnen klein schneiden. Mohn, Birnensirup, Semmelbrösel und Birnen in einer Schüssel gut vermischen. Birnensaft begeben, Ei untermischen. 30 Minuten ruhen lassen. Kugeln à 30 g formen, auf ein Blech legen und einfrieren. Topfen, Eier, Butter, Weizengrieß, Semmelbrösel, Feinkristallzucker, Vanillezucker, Prise Salz, etwas Rum und abgeriebene Zitronenschale zu glattem Teig rühren. 30 Minuten ruhen lassen. Teigportionen zu je 40 g flach drücken, gefrorene Mohnkugel mit Teig umschließen, Knödel formen und in weiten Topf mit kochendem, gesalzenerem Wasser setzen. Bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Zehn Minuten leicht köcheln. Butter in Pfanne schmelzen, Semmelbrösel goldbraun rösten. Gekochte Knödel auf Schaumkelle abtropfen lassen und sofort in warmen Butterbröseln wälzen.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen

