Rezept

Rinderscherzerl mit Liebstöckelsauce

Ein Rezept von Rinderscherzerl mit Liebstöckelsauce, am 12.10.2024

Zutaten

Rinderscherzerl

- **1** Möhre
- **3** Schalotten
- Salz
- **20 ml** Öl
- **2** Lorbeerblätter
- **100 ml** roter Portwein
- **100 g** Knollensellerie
- **800 g** Schaufelstück (auch Mittelbug, ⊠österr. Scherzerl; küchenfertig)
- **20 g** Mehl
- **30 g** Tomatenmark
- **2** Wacholderbeeren
- **300 ml** Rotwein

Möhren

- **8** kleine Möhren
- **10 g** Korianderkörner
- Pfeffer
- **20 g** Butter
- Salz

Liebstöckelsauce

- **1** Schalotte
- Salz
- **100 ml** Weißwein
- **50 g** Honig
- **40 g** Schmand
- **40 g** Butter
- **1** Lorbeerblatt
- **30 ml** Apfelessig
- **1 Bund** Liebstöckel
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Hauptgericht für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal, 45 g F, 41 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Rinderscherzerl: Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Möhre, Sellerie und Schalotten schälen und klein würfeln. Das Scherzerl trocken tupfen, salzen und mit Mehl bestäuben.

2. In einem großen Topf das Öl erhitzen. Darin das Scherzerl von allen Seiten scharf anbraten, dann das Gemüse dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren untermischen und anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und diesen auf etwa die Hälfte einkochen. Den Rotwein und 500 ml Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Den Topf abdecken und in den Ofen (Mitte) stellen. Das Scherzerl in ca. 3 Std. mürbe schmoren.

3. Wenn das Scherzerl gar ist, aus dem Schmoransatz nehmen. Den Ansatz durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. dicklich einkochen. Scherzerl in Scheiben schneiden, bis zum Servieren in der Sauce warm halten.

4. Möhren: Die Möhren schälen, der Länge nach halbieren und auf einem Backblech mit Butter, Koriander- und Kümmelkörnern vermischen. Mit Salz würzen. Im noch heißen Ofen (160°, Umluft, Mitte) ca. 30 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Liebstöckelsauce: Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen. Darin die Schalotte andünsten, salzen. Lorbeerblatt, Weißwein Apfelessig und den Honig dazugeben und den Saucenansatz auf ein Viertel einkochen. Den Liebstöckel ab-brausen, trocken schütteln und grob zerkleinern. Mit dem Saucenansatz und dem Schmand in einen Stand-mixer geben und möglichst fein pürieren (alternativ den Pürierstab nehmen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Anrichten: Die Liebstöckelsauce auf Teller verteilen und die Scherzerlscheiben (ohne die Sauce) daneben anrichten. Die geschmorten Möhren dazulegen.