

Rezept

Rinderscherzerl mit Liebstöckelsauce

Ein Rezept von Rinderscherzerl mit Liebstöckelsauce, am 24.04.2024

Zutaten

Rinderscherzerl

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

Möhren

8 kleine Möhren	20 g Butter
10 g Korianderkörner	Salz
Pfeffer	

Liebstöckelsauce

1 Schalotte	40 g Butter
Salz	1 Lorbeerblatt
100 ml Weißwein	30 ml Apfelessig
50 g Honig	1 Bund Liebstöckel
40 g Schmand	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. Liebstockelsauce: 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 Liebstockel abbrausen, 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 Liebstockelsauce auf Teller verteilen und die Scherzerlscheiben (ohne die Sauce) daneben anrichten. Die geschmorten Möhren dazulegen.