



Rindfleisch

wie zu Kaisers Zeiten





DIE RINDFLEISCHTEMPEL 03
Geschichtliches und Wissenswertes

DIE BESTEN TEILSTÜCKE FÜR DEN TOPF 06
Tipps und Tricks

KAISERLICHE REZEPTE

Grundrezept Gekochtes Rindfleisch	13
Maskiertes Rindfleisch	14
Tellerfleisch vom Hüferl auf französische Art	15
Gedämpftes Tellerfleisch von der Beiried	17
Gefüllter Brustkern	18
Überdünstetes Rindfleisch	20
Kaiserliches Sardellenfleisch	21
Krenfleisch	23
Überbackene Fledermaus	24
Rindfleisch-Eintopf mit Erdäpfeln	26
Steirischer Rieddeckel	27
Lauwarmer Wadlstutzen auf Semmelkren	29
Krustiertes Schulterscherzel	30
Tafelspitz à la vinaigrette	32
Hüferscherzel mit Karotten-Schwammerl-Salat	33
Saure Rindfleisch-Tellersulz	34
Herren Rindfleisch mit Stürzerdäpfel	36
Gebratenes Tafelstück mit Petersilie	37
Geschmortes Schulterscherzel	39
Ochsenfleisch	40



DES KAISERS

Leibspeise

Rindfleisch gedünstet, geschmort und vor allem gekocht. Das waren nicht nur Kaiser Franz Josephs Leibspeisen, sondern sind seit Jahrhunderten der kulinarische Stolz der gesamten österreichischen Nation. Zwar war die so genannte gute alte Zeit sonst bei weitem nicht so rosig wie ein richtig gebratenes Roastbeef, das tiefe Wissen um die besten Zubereitungsarten für das Fleisch von Jungstier, Kalbin und Mastochsen hat uns diese Epoche jedoch eindeutig voraus. Grund genug, uns gemeinsam an die besten Zubereitungsarten und Rezepte der k.u.k Rindfleisch-Küche zu erinnern.

Besonderen Dank verdient an dieser Stelle Frau Dr. Ingrid Haslinger, freie Wissenschaftlerin in der ehemaligen Hofsilber- und Tafelkammer in der Wiener Hofburg, die mit ihren detailreichen Recherchen die Grundlagen für diese Broschüre geliefert hat.

Gutes Gelingen und ebenso guten Appetit wünscht Ihr AMA Marketing Team.

„Nie fehlt an der Privattafel Sr. Majestät ein gutes Stück gesottenen Rindfleisches, das zu seinen Lieblingsgerichten zählt.“



Wiener Schnitzel, Kärntner Nudeln, Salzburger Nockerl, Kaiserschmarren, Esterhazyrostbraten ... Die Liste österreichischer Gerichte mit Weltruhm ist so lang wie appetitanregend. Aber nichts ist in Wahrheit so typisch für die klassische Wiener Küche und zugleich so detail- und variantenreich wie gekochtes Rindfleisch und dessen höchst erfreuliche Begleiterscheinung – die Rindsuppe.

Die Rindfleischtempel. Meissl & Schadt am Neuen Markt in Wien – das war nicht einfach ein großes, bürgerliches Hotelrestaurant mit Schwerpunkt auf Rindfleischküche wie deren damals viele, sondern die Kathedrale ihrer Anhänger. Seit 1873, also nachdem durch einen Wiener Gemeinderatsbeschluss eine neue Qualifikationstabelle für Ochsenfleisch herausgekommen war, hat man dort sogar über zwanzig verschiedene Gustostückerln vom Rind angeboten bekommen.

Von jungen Ochsen im Übrigen, die mit den Abfällen der Rübenzuckerproduktion gemästet wurden und deren Fleisch mindestens 2 Wochen abgehangen wurde. „Tafelspitz, Tafeldeckel, Rieddeckel, Beinflisch, Kavalerispitz, Kruspelspitz, Hieferschwanzel, Schulterschwanzel, Schulterschmelz, Mageres Meisel, Zwerchried, Mittleres Kügerl, Dünnes Kügerl, Dickes Kügerl, Bröselfleisch, Ausgelöstes, Brustkern, Brustspitz, Weißes Scherzel, Schwarzes Scherzel, Zapfen und Ortschaftswanzel“ standen dem kundigen Gast zur Wahl.

Eine weitere Besonderheit dieser Ära waren die Rindfleischwagen, die heute nur mehr

ALTWIENER RINDFLEISCH-DIALEKT:

ROSSBRATEL = gedämpftes Rindfleisch

UMURKENSOS = Gurkensauce

UNGARISCHES REBHENDL = Ochsenstelze in Aspik

BIBERGOSCHEN = essbarer Teil des Ochsenmaules

FRACK = billiges Siedefleisch vom Bauch

PRATZL = Wadschinken (Wadschunken)

VANILLI = Knoblauch

sehr selten in der Gastronomie anzutreffen sind. Diese Vehikel waren mit einer Heißwasserheizung (mit Spiritusrechaud) ausgestattet und mit einer großen Glocke zum Warmhalten abgedeckt. Unter dieser Glocke befanden sich einzelne Abteilungen für verschiedene gekochte Rindfleischsorten sowie auch die Beilagen dazu.

Aber auch der Hausfrau begegnete beim Fleischhauer die Rindfleisch-Vielfalt damals namentlich – und war wohl auf beiden Seiten der Verkaufstheke ein Begriff. Eine Rindfleischkultur, die im Bombenhagel des Zweiten Weltkriegs zusammen mit ihrem Tempel unterging.



Erfreulicherweise hat sich vor rund 20 Jahren die Gastronomendynastie Plachutta wieder des gekochten Rindfleisches angenommen, die in ihren Restaurants immerhin auch wieder 14 verschiedene gekochte Rindfleischspezialitäten serviert. Und im Restaurant des Hotels zum König von Ungarn in Wien ist heute täglich ein Rindfleischwagen im Einsatz. Auch in Pedro's Landhaus in Kasten (Niederösterreich) gibt es einen Rindfleischwagen, der jeden Samstag aktiviert wird. Dieser Spanier(!) erweckte in den Fünfzigerjahren des 20. Jahrhundert die Wiener Rindfleischküche zu neuem Leben.

Aber auch am eigenen Herd findet die gesunde, schmackhafte und typisch österreichische Art Rindfleisch zuzubereiten heute wieder mehr Freunde. Tafelspitz, Schulterscherzel und Konsorten erleben nicht nur in der Gastronomie eine Renaissance. Denn neben den Fertiggerichten boomt in den Haushalten die neue Freude am Kochen, und sogar in guten Super-

märkten sind jetzt längst wieder die präzisen Teilstückbezeichnungen „en vogue“.

Die richtige Zubereitung dieser Spezialitäten setzt zwar ein wenig Grundwissen voraus und dauert ihre Zeit – ist aber sehr einfach und sowohl kulinarisch wie wirtschaftlich sehr lohnend. Und die Gerichte machen unterm Strich tatsächlich erstaunlich wenig Arbeit.

KLASSISCHE SAUCEN:

Die Tradition des gekochten Rindfleisches führte in der Wiener Küche zur Entwicklung passender Saucen, die auch als „selbständige Saucen“ bezeichnet wurden. Sie können warm, aber auch kalt serviert werden.

RENAISSANCE

Bekanntlich folgte der Epoche praller Rindfleisch-Speisekarten der lange Marsch durch die kulinarische Wüste, aus der über viele Jahrzehnte nur der Tafelspitz ragte, der gemeinsam mit dem Beinflleisch die Erinnerung an bessere Rindfleisch-Zeiten wachhielt.



DIE BESTEN Teilstücke für den Topf



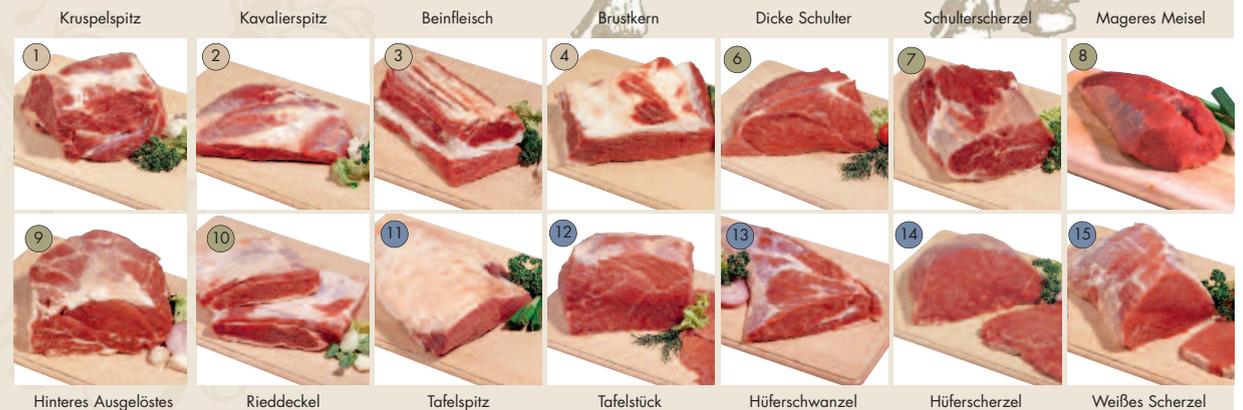
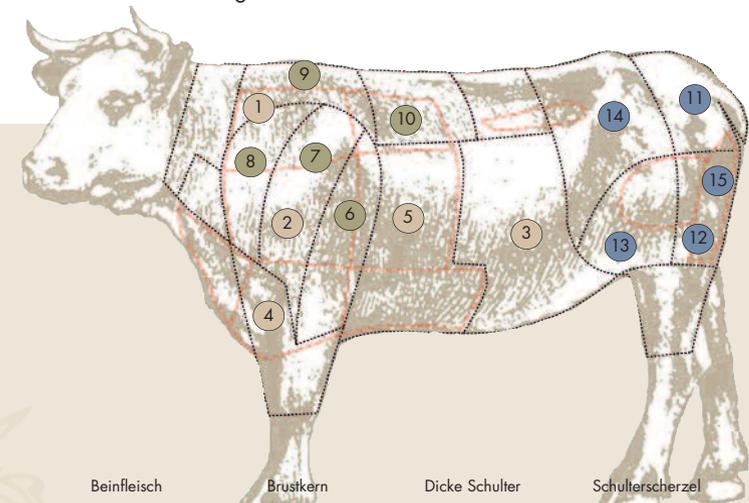
Die so genannte „Wiener Zerlegung“ hat den Ruf, die subtilste der Welt zu sein. Nimmt sie doch besonders Rücksicht auf die unterschiedlichen Qualitäten der einzelnen Partien. Bis heute kann der Kenner sein Lieblingsstück aus einer Vielzahl von Rindfleischteilen wählen, die bei genau gleicher Zubereitung recht unterschiedliche Ergebnisse liefern.

Hinteres. Die Siedeklassiker aus dem Vorderviertel des Rindes, die sich besonders gut zum Kochen eignen, sind der Kruspelspitz, der Kavalierspitz, das Beinfleisch, der Brustkern und der Dicke Spitz, alle in der in Österreich üblichen Teilebezeichnung der Rinder auch als Bestandteile des so genannten „Hinteren“ aufgezählt.

- **01** Der KRUSPELSPITZ liegt unter der Schulter und ist von einem weichen Kruspel durchzogen. Das Fleisch ist grobfasrig und gut aufquellend, zum Sieden geeignet.
- **02** Der KAVALIERSPITZ liegt an der Untersei-

te des Schulterblattes und ist ein saftiger Fleischteil.

- **03** Das BEINFLEISCH ist der vordere Teil der Platte mit Rippe. Dieses Stück vom Rind teilt man mit den Knochen quer in zehn Zentimeter breite Streifen.
- **04** Der BRUSTKERN ist wohlschmeckend und grobfasrig.
- **05** Der DICKE SPITZ, auch Zwerchspitz genannt, hat ein beim Kochen an Volumen zunehmendes, grobfasriges Fleisch, das sehr geschmackvoll ist. Es liegt unter der Schulter und dem Rieddeckel bis zur fünften Rippe.





Gustostücke vom Vorderviertel. Unter diesem Begriff versteht man Teile wie die Dicke Schulter, das Magere Meisel, das Schulterschmerz, das Hintere Ausgelöste und den Rieddeckel.

- **06** Die DICKE SCHULTER ist der Hauptteil der Schulter und wunderbar zum Kochen geeignet. Ein festes und saftiges, ein wenig grobfasriges Fleisch, das im Verhältnis zu den traditionellen Gustostücken wesentlich günstiger ist.
- **07** Das SCHULTERSCHERZEL ist ein besonders saftiges, von einer gallertartigen Sehne durchzogenes Fleisch, die diesem Teil das

besondere Aroma gibt. Zum Dünsten und in erstklassiger Qualität auch zum Grillen geeignet.

- **08** MAGERES MEISEL heißt der vordere Schulterblattmuskel.
- **09** Das HINTERE AUSGELÖSTE ist ein mit Bindegewebe und Fett durchzogenes Stück mit unterschiedlicher Faserung. Nur in diesem Stück treten viele geschmackliche Facetten auf, nahezu jeder Bissen schmeckt ein wenig anders.
- **10** Der RIEDDECKEL ist ein sehr grobfasriges Fleischteil, der die Schulter sowie den oberen Teil des Rostbratens bedeckt.

Als **Gustostücke vom Knöpfel** bezeichnet man in Österreich die verschiedenen Teilstücke des Rinder-Hinterviertels. Das wohl bekannteste Teilstück ist der Tafelspitz. Weitere, besonders als Siedefleisch geeignete Teile sind das Tafelstück, das Weiße Scherzel, das Hüferschwanzel und das Hüferscherzel.

- **11** Das Fleisch des TAFELSPITZES ist sehr feinfasrig, mit aromatischer Fettabdeckung und wird am seitlichen Knorpel vom Tafelstück abgetrennt.
- **12** Das TAFELSTÜCK schließt an den Tafelspitz an, ist grobfasriger als dieser, eignet sich hervorragend zum Sieden und zum Dünsten für Rouladen und Rindschnitzel.
- **13** Der längliche, dreieckige Muskel des HÜFERSCHWANZELS ist im Ganzen hervorragend zum Sieden und Dünsten geeignet.
- **14** Das HÜFERSCHERZEL schließt an die Beiried an und eignet sich für alle Garmethoden.
- **15** Das WEISSE SCHERZEL ist sehr mager, aber grobfasrig. Es ist zusätzlich hervorragend als Rindsbraten geeignet, sollte aber gespickt werden, um das Austrocknen zu vermeiden.



Weitere Teile, die sich sehr gut zum Kochen eignen.

Die FLEDERMAUS (Schalblattl), ein kleines, sehr saftiges und etwas fettes Stück, das vom Kreuzbein abgelöst wird. Wird häufig nach dem Kochen mit Krenkruste gratiniert – eine Delikatesse.

Übrigens, der VORDERE und der HINTERE WADSCHINKEN, eigentlich Klassiker der Gulaschzubereitung, sind als mit kräftigen Sehnen durchwachsenes Fleisch aber ebenso gut zum Kochen geeignet.

RINDFLEISCH

richtig kochen



Wenn irgendwie möglich, sollten Sie ein großes Stück Fleisch im Ganzen kochen. Und zwar, ohne es allzu sehr zu „parieren“. Denn die anhaftenden Sehnen, Knorpel und Bindegewebe halten das Fleisch saftig, lassen es gut auflaufen und sollten erst vor dem Servieren entfernt werden. Wenn überhaupt.

Auch sollten Sie das mit kaltem Wasser abgespülte Stück Rindfleisch unbedingt in bereits siedendes und gesalzenes Wasser legen. Die Temperatur versiegelt die Oberfläche und das Salz verhindert eine Ausschwemmung der Mineralien. Gewürze sowie Knoblauch, Lauch und

Zwiebeln werden gleich mitgekocht, das Wurzelgemüse hingegen erst nach etwa einer Stunde dazugegeben. Und achten Sie darauf, nicht zuviel Karotte zu nehmen, die für unangebrachte Süße sorgt. Die bessere Wahl ist da ohnehin eine Gelbe Rübe.

Knochenarbeit. Wenn Sie es ganz richtig machen wollen, sollten Sie auch nicht auf die Knochen und die Innereien verzichten. Denn diese geben nicht nur der Suppe selbst Kraft, sondern unterstützen auch den Geschmack des darin gegarten Rindfleisches.



Weißes Scherzel



TIPP: Das preisgünstige Rindfleisch vom Vorderen quillt beim Sieden besonders schön. Das in fingerdicke Scheiben tranchierte Fleisch sollte in etwas Suppe serviert werden, um saftig zu bleiben. Geschnitten wird es stets quer zur Faser.



Schulterschmelz

GRUNDREZEPT

Gekochtes Rindfleisch

Grundrezept



6 PORTIONEN:

- 1,2 kg beliebiges Rindfleisch
- 75 dag gehackte Rindsknochen (Fleischknochen, Markknochen)
- 25 dag Hühnerknochen (optional)
- 15 dag Rindsleber (optional)
- 10 dag Rindsmilz (optional)
- 1 Karotte
- 1 Gelbe Rübe
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stück Sellerie
- etwas Petersil- und Selleriegrün
- 1 Stück Lauch
- 1 halbe, an der Schnittfläche angeröstete Zwiebel
- Salz
- ein paar Pfeffer- und Neugewürzkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe

1. Die Knochen, Leber und Milz mit kaltem Wasser zusetzen, blanchieren, abspülen, neu zusetzen und etwa eine halbe Stunde kochen lassen.
2. Das Fleisch mit den Gewürzen in das kochende Wasser einlegen. Nach einiger Zeit das geputzte Suppengemüse dazugeben und langsam gar ziehen lassen.
3. Wenn das Fleisch weich ist, wird es gegen die Faser in Scheiben geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet, mit etwas Rindsuppe begossen, bei Bedarf gesalzen und gegebenenfalls mit Schnittlauch bestreut.
4. Will man die Markknochen mit dem fertigen Fleisch servieren, sollte man sie nur kurz in der Suppe garen, damit sich das Mark nicht zerkoht.



Maskiertes Rindfleisch

Maskiertes

4 PORTIONEN:

4 Scheiben von gekochtem Rindfleisch (je 15 bis 20 dag), nach Grundrezept auf Seite 13
10 dag gekochte, geschälte, passierte Erdäpfel
7 dag Butter
4 Eidotter
Salz
2-3 EL Rahm

1. Butter und Dotter abtreiben, Erdäpfelmasse, Rahm und Salz in den Abtrieb dazugeben.
2. Eine feuerfeste Form mit etwas Abtrieb bestreichen, Rindfleischscheiben darauflegen, mit der Erdäpfelmasse bestreichen und darauf Butterflöckchen legen. Im Rohr bei kräftiger Oberhitze überbacken.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Rahmfisolen



Tellerfleisch vom Hüferl

AUF FRANZÖSISCHE ART

Tellerfleisch

4 PORTIONEN:

60 dag gekochtes Rindfleisch (z.B. Hüferlschwanzel), nach Grundrezept auf Seite 13
1 kleiner Kohlkopf
1 Kohlrabi
1 Gelbe Rübe
1 Karotte
1 halbe Sellerieknolle
bissfest gekochte Fadennudeln

1. Für das Tellerfleisch gibt es verschiedene Varianten des Servierens. Generell gilt, dass das Rindfleisch für Tellerfleisch nur etwa 1 ½ Stunden gekocht wird und daher bissfester bleibt als gewöhnlich.
2. Das Knollengemüse wird gewürfelt und gesondert in Salzwasser gegart, der Kohlkopf geviertelt und nicht zu weich gekocht.
3. Die Fleischscheiben mit dem Gemüse und den Nudeln auf einem Suppenteller anrichten, mit heißer Suppe übergießen, salzen und pfeffern.

GEDÄMPFTES

Tellerfleisch von der Beiried

Tellerfleisch



Dieses Rezept erfordert einen Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel.

4 PORTIONEN:

4 Schnitten Beiried oder Rostbraten
(je ca. 20 dag)
frisch gemahlener Pfeffer
Meersalz
1 Stange Lauch
10 dag Stangensellerie
1 Karotte
1 Petersilienwurzel
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1/2 l Rindsuppe
1/2 l Weißwein
frische Kräuter wie Oregano, Salbei, Basilikum, Lorbeer, Thymian, Borretsch, Rosmarin

1. Das Gemüse putzen, in kleine Stücke schneiden und mit Suppe und Weißwein in einem großen Topf zum Köcheln bringen.
2. Dann kommen die frischen Kräuter in den Dämpfeinsatz (Sieb), darauf legen Sie das mit Salz und Pfeffer gewürzte Fleisch. Den Deckel dicht verschließen.
3. Die Flüssigkeitsmenge sollte so gewählt werden, dass das Fleisch im Dampf gegart wird und nicht in der Suppe. Etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze dämpfen, danach 10 Minuten rasten lassen.



Gabelfrühstück und Tellerfleisch. Neben dem klassischen gekochten Rindfleisch entwickelten sich im Laufe der Zeit Abwandlungen. Leute, die schwer arbeiteten und schon zeitig am Morgen ihr Frühstück zu sich genommen hatten, waren am Vormittag bereits wieder hungrig. Besonders beliebt war daher das so genannte Gabelfrühstück, das mit dem Frühstück nichts mehr zu tun hatte: Es war eine richtige Mahlzeit, die mit dem Besteck verzehrt werden musste (daher der Name: Gabelfrühstück). Zu den klassischen Gabelfrühstücksspeisen zählten in Wien neben dem Gulasch oft gekochtes Rindfleisch in Form von Teller- oder Krenfleisch. Aber auch gratiniert konnte das Rindfleisch zu Tisch gebracht werden.

GEFÜLLTER Brustkern

Brustkern



10 PORTIONEN:
2,5 kg Brustkern (ausgelöst)
4 Bund Wurzelgemüse (Karotten,
Gelbe Rüben, Sellerieknolle,
Lauch, Petersilwurzel)
2 Zwiebeln
1 Paradeiser
5 dag Semmelbrösel
2 Bund Petersilie
2 Eier
Salz, Pfeffer
2 Handvoll frischer Liebstöckel

1. Den Brustkern waschen, trocken tupfen und eine tiefe Tasche einschneiden.
2. Für die Fülle 1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie, eine Handvoll Liebstöckel und 2 Bund Wurzelgemüse waschen und fein raspeln bzw. hacken. Semmelbrösel, Eier, Kräuter und das geraspelte Gemüse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig rasten lassen.
3. Auch den Brustkern mit Salz und Pfeffer würzen und locker mit der Masse füllen. Verschlossen wird die Tasche der Länge nach mit einem Spieß.
4. In einem großen Topf Wasser mit den 2 restlichen Bund gewaschenen und geputzten Wurzelgemüse, Zwiebel und Paradeiser, Salz, Pfeffer, Petersilie, Liebstöckel und Salz zum Kochen bringen.
5. Das Fleisch einlegen und auf kleiner Flamme etwa 3 Stunden sieden lassen.



Schnittlauchsauce. 2 hartgekochte, fein gehackte Eidotter, 2 rohe Dotter, 1 in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel, 1/8 l Öl, Senf, weißer Pfeffer, Salz, Rotweinessig, Worcestersauce, Schnittlauch nach Belieben, eine Prise Zucker.

Die Zutaten werden in der Küchenmaschine aufgeschlagen und passiert. Dann erst würzen und zum Schluss den Schnittlauch hinzugeben.



ÜBERDÜNSTETES Rindfleisch

Überdünstetes

4 PORTIONEN:

80 dag gekochtes Rindfleisch
in Scheiben, nach Grundrezept
auf Seite 13, geschnitten
8 dag Schmalz
2 dag in dünne Ringe
geschnittene Zwiebeln
1 Messerspitze Paprika
Essig
3 dag Mehl
1/4 l Rindsuppe
Salz

1. Zwiebeln in Schmalz goldgelb anrösten. Paprika dazugeben und mit etwas Essig ablöschen. Mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen.
2. Salzen, gut verkochen und das Rindfleisch darin köcheln lassen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Salzerdäpfel



KAISERLICHES Sardellenfleisch

Sardellenfleisch

4 PORTIONEN:

4 Scheiben gekochtes Rindfleisch
(z.B. Tafelspitz) nach Grundrezept
auf Seite 13
6 Sardellenfilets entgrätet und
fein gehackt
1/4 l Sauerrahm
1 TL Mehl
Salz, Pfeffer
1 TL Zitronenabrieb
Rindsuppe

1. Das gekochte Fleisch in Scheiben schneiden, in eine feuerfeste Form legen und mit den fein gehackten Sardellen bestreuen.
2. Den Sauerrahm mit dem Mehl, etwas Suppe und Zitronensaft glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über das Fleisch ziehen und dieses im vorgeheizten Backrohr bei mäßiger Hitze 20 Minuten überdünsten.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Rösterdäpfel, Fisolen



Scharfe Wurzel. Eine Sonderstellung als Begleiter der österreichischen Rindfleischküche nimmt der Kren ein, der frisch gerissen oder in Form einer Sauce serviert wird. Gerne etwa als warmer oder kalter „Semmelkren“ nach folgendem Grundrezept:

Semmelkren

4 PORTIONEN:
 1/2 l Rindsuppe
 2 alte Semmeln
 evt. einige Fäden Safran (wegen der schöneren Farbe!)
 4-6 EL frisch gerissener Kren
 Salz, Zucker
 Weißweinessig
 evt. 3 EL Obers
 1 Dotter

Die Suppe mit den Semmeln einkochen lassen, eventuell mixen. Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Den Kren darunterheben. Man kann die Sauce mit etwas Obers oder Dotter verbessern. Mit einem höheren Anteil an Semmeln und festerer Konsistenz kann diese Sauce auch kalt serviert werden.

Für die eigenhändige Herstellung des „Apfelkrens“ spricht neben den geschmacklichen und qualitativen Vorteilen gegenüber Fertigprodukten auch die enorme Haltbarkeit des Apfelkrens. Die scharfen Geschmacksstoffe des Krens und die konservierende Wirkung des Essigs bescheren diesem Produkt im Kühlschrank einen Genuss über einige Wochen, ohne an Schmackhaftigkeit einzubüßen:

Apfelkren

30 dag säuerliche Äpfel
 (geschält und gerieben)
 3 EL Apfelessig
 1 TL Zucker
 Salz
 2 dag frisch gerissener Kren
 1 EL Öl

Diese Zutaten einfach gut miteinander vermischen und in Gläser mit Deckel füllen. Eine flotte Verarbeitung verhindert die Bräunung des Apfelkrens.



Krenfleisch

Krenfleisch

4 PORTIONEN:
 80 dag gekochtes Rindfleisch
 (z.B. Schulterschmelze), nach
 Grundrezept auf Seite 13
 Essig
 gerissener Kren

1. Das frisch gekochte Rindfleisch wird noch heiß in Scheiben geschnitten, in tiefe Teller gelegt, mit etwas Suppe und ein paar Spritzern hellem Essig begossen und mit gerissenem Kren bestreut.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Kümmelerdäpfel, Wurzelgemüse



ÜBERBACKENE Fledermaus

Fledermaus



GRATINSAUCE FÜR 4 PORTIONEN:

3 dag Butter
3 dag Mehl
1/4 l Milch
2 EL gerissener Kren
etwas Essig
Salz, Pfeffer
Muskat
2 Dotter
10 dag geriebener Parmesan
Semmelbrösel
zerlassene Butter

Für die Sauce alle Zutaten
gut vermischen.

Die „Fledermaus“ (Schalblattl) ist ein saftiges, aus dem Kreuzbein ausgelöstes Teilstück, das Sie beim Fleischer oder im Supermarkt vorbestellen müssen. Zwei Stück reichen in den meisten Fällen für vier Portionen, sind sie aber recht klein geraten, nehmen Sie einfach noch eine dazu und portionieren nach der Fertigstellung.

1. Gekocht wird auch dieses Fleisch nach dem Grundrezept auf Seite 13, zur Weiterverarbeitung sollte das Fleisch aber etwas abkühlen.
2. Dann die gekochte Fledermaus in fingerdicke Scheiben schneiden, in eine feuerfeste Form legen und mit ein wenig Rindsuppe untergießen.
3. Die Fleischstücke mit der Sauce fingerdick bestreichen, mit dem Käse und Bröseln bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln.
4. Man kann den Käse beim Gratinieren aber auch weglassen. Serviert wird die Fledermaus mit den üblichen Beilagen für gekochtes Rindfleisch.





Rindfleisch-Eintopf MIT ERDÄPFELN

4 PORTIONEN:

5 dag gewürfelter Selchspeck
5 dag Butter
3/4 l Rindsuppe
50 dag geschälte, gewürfelte Erdäpfel
1 Zwiebel
Kräutersäckchen (Petersilienstängel, Thymian, 1 Lorbeerblatt)
Salz
75 dag gekochtes Rindfleisch
gekochtes Wurzelwerk (Karotte, Gelbe Rübe, Sellerie, Lauch)
Kräuter zum Bestreuen

1. Speck in Butter glasig dünsten. Suppe, Erdäpfel, Zwiebel und Kräutersäckchen dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.
2. Nun schneidet man das gekochte Rindfleisch in Würfel und lässt es noch mitkochen, bis die Erdäpfel ganz weich sind. Zum Schluss das klein geschnittene Wurzelwerk dazugeben.
3. Zwiebel und Kräutersäckchen entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern bestreuen.



STEIRISCHER Rieddeckel

Der Rieddeckel ist ein über dem Rostbraten und der Schulter liegendes saftiges, beim Kochen aufquellendes, Teilstück.

4 PORTIONEN:

1 kg Rieddeckel
Suppengrün
Gewürzsäckchen (Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe)
1 Zwiebel
75 dag Erdäpfel
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
1 Stange Staudensellerie
Essig
Petersilie
Kren
Salz

1. Das Fleisch mit dem Gewürzsäckchen, dem Suppengrün und der Zwiebel knapp bedeckt kernig weich kochen.
2. Die Suppe abseihen, das Fleisch, das geschnittene Gemüse und die geschälten, gewürfelten Erdäpfel in die geklärte Suppe geben. Eine weitere Viertelstunde sieden lassen und dann mit etwas Essig leicht säuern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das in Scheiben geschnittene Fleisch mit dem Gemüse und den Erdäpfeln anrichten. Mit gehackter Petersilie und frisch gerissenem Kren bestreuen.



Lauwarmer Wadlstutzen

AUF SEMMELKREN

Wadlschinken

4 PORTIONEN:

80 dag Wadlschinken
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
frischer Liebstöckel
8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

FÜR DEN SEMMELKREN:

30 dag Semmeln
10 dag Kren
ca. 1 l heiße Suppe
Salz, Pfeffer
etwas Butter

FÜR DEN SALAT:

40 dag gekochte Rote Rüben
10 dag bunte Kresse oder Vogelsalat
2 Bund Kerbel
Apfelessig und Walnussöl
Salz, Pfeffer



1. Wasser mit den Gewürzen zustellen, Fleisch in das siedende Wasser legen (es soll nur leicht mit Wasser bedeckt sein). Suppengrün mit der halbierten Zwiebel (samt Schale) und Liebstöckel beifügen. Bei geringer Hitze ca. 1 ½ Stunden kochen. Den beim Kochen entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Vor dem Servieren das Fleisch aus der Suppe nehmen, etwas abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Für den Semmelkren die Semmelwürfel in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, mit Suppe aufgießen (nur so viel, wie die Semmelwürfel aufnehmen). Aufkochen lassen und mit einem Kochlöffel gut durchrühren, bis die Semmelwürfel weich sind und die Sauce die gewünschte Konsistenz besitzt. Den frisch geriebenen Kren dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss noch etwas Butter einrühren.
3. Für den Salat die, in Salzwasser kernig gekochten, Roten Rüben in Stifte schneiden, mit der Kresse vermengen und nach Geschmack mit Essig und Öl sowie feinem Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer marinieren.
4. Das dünn geschnittene Rindfleisch lauwarm auf einem Bett aus Semmelkren anrichten, mit dem marinierten Salat und dem frisch gezupften Kerbel umkränzen.

KRUSTIERTES

Schulterscherzel

Krustiertes



4 PORTIONEN:

4 Scheiben vom gekochten Schulterscherzel (zu je ca. 20 dag), nach Grundrezept auf Seite 13

1/8 l Weißwein

Salz, Pfeffer

7 dag Butter

4 dag Mehl

je 15 dag klein gehackte Champignons und Schalotten

5 dag gehackte Petersilie

3 dag Butter

1/4 l Rindsuppe

4 EL Semmelbrösel

1. Den Weißwein mit Salz und Pfeffer auf gut die Hälfte einkochen. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenn bereiten, mit der Suppe und dem eingekochten Wein aufgießen und gut verkochen lassen.
2. Champignons, Petersilie und Schalotten in Butter dünsten, salzen und pfeffern, dann zur Weinsauce geben und weitere 5 Minuten verkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Suppe verdünnen.
3. Das Fleisch in eine feuerfeste Schüssel legen, mit der Sauce überziehen und mit Semmelbröseln bestreuen. Bei starker Oberhitze im Backofen gratinieren.





TIPP

Anstelle des Tafelspitzes und des Huferscherzels ist auch Weißes Scherzel, Tafelstück, Dicke Schulter sowie das Magere Meisel zu empfehlen.

Tafelspitz À LA VINAIGRETTE



4 PORTIONEN (VORSPEISE):
30 dag gekochter Tafelspitz,
nach Grundrezept auf Seite 13
4 Sardellenfilets
2 hart gekochte Eier
Blattsalat der Saison
4 Essiggurkerl
1/2 Bund Petersiliengrün
4 EL kalt gepresstes Salatöl
2 EL milder Apfelessig

1. Die Petersilie fein hacken, ebenso eines der Eier, die Sardellenfilets und die Essiggurkerl. Mit Öl, Essig und etwas Wasser zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
2. Den gekochten Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und in der Vinaigrette etwas ziehen lassen.
3. Eine Handvoll Blattsalat (z.B. Ruccola, Vogersalat) in mundgerechte Stücke zupfen und in einer Salatschüssel vorsichtig mit dem Rindfleisch vermengen. Mit dem geviertelten Ei und gehackter Petersilie dekorieren.

Huferscherzel MIT KAROTTEN-SCHWAMMERL-SALAT

4 PORTIONEN:
50 dag gekochtes Hüferscherzel,
nach Grundrezept
auf Seite 13
50 dag frische Schwammerl
Butter
2 Schalotten
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
2 Karotten
1 Zucchini
1 EL Sherryessig
2 EL Olivenöl

1. Das gekochte Hüferscherzel in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller legen.
2. Die geputzten Schwammerl in etwas Butter scharf anbraten, fein gehackte Schalotten dazugeben, kurz durchschwitzen lassen und vom Herd nehmen.
3. Aus dem Sherryessig, dem Olivenöl und etwas Rindsuppe eine Marinade rühren, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und über die Schwammerl gießen.
4. Die Karotten und den Zucchini in feine Streifen schneiden, ganz kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und zu den Schwammerln geben. Diese Marinade über die Fleischscheiben nappieren und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

SAURE

Rindfleisch-Tellersulz

Tellersulz



4-6 PORTIONEN (VORSPEISE):

- 1/4 l Rindsuppe
- 1/4 l Weißwein
- 1 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer gemahlener Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 6-8 Blatt Gelatine
- 50 dag gekochtes Rindfleisch
- 3 Schalotten
- 2-3 Essiggurkerl
- bissfest gekochte Karotten und Erbsen
- 2 hartgekochte Eier
- 1 Bund Petersilie

Dekoration: Salatblätter und
Cocktailtomaten

1. Die kalte und entfettete Rindsuppe mit Wein, Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Suppe auflösen.
3. In die Teller, das in Scheiben geschnittene Rindfleisch, Zwiebelringe, Gurkenscheibchen, Eierscheibchen, klein geschnittene Karotten und Erbsen legen, die etwas abgekühlte Suppe vorsichtig darübergießen.
4. In den Kühlschrank stellen und zur Sülze erstarren lassen. Mit Salatblättern und Cocktailtomaten dekorieren.





Herren Rindfleisch

MIT STÜRZERDÄPFEL

4 PORTIONEN:

80 dag gekochtes Rindfleisch,
nach Grundrezept auf Seite 13
1 Bund grüne Petersilie
1/2 l Rindsuppe
Salz

STÜRZERDÄPFEL

75 dag in der Schale ge-
kochte Erdäpfel
4 dag Schweineschmalz
1 fein gehackte Zwiebel
Salz
Semmelbrösel

1. Die Petersilie in Wasser blanchieren und in eine Kasserolle geben.
2. Das gekochte Rindfleisch in Scheiben schneiden und darauflegen, mit nicht zu stark entfetteter Rindsuppe untergießen, mit Salz bestreuen und bei schwacher Hitze ½ Stunde ziehen lassen.

STÜRZERDÄPFEL: Die geschälten Erdäpfel grob reißen und salzen. Zwiebel in Schmalz glasig werden lassen und unter die Erdäpfel rühren. Eine Pfanne mit Schmalz auspinseln und mit Bröseln bestreuen. Die Erdäpfelmasse hineindrücken und einige Zeit am Herd Farbe nehmen lassen. Stürzen und in Tortenstücke schneiden.



Gebratenes Tafelstück

MIT PETERSILIE

4 PORTIONEN:

80 dag gekochtes Tafelstück,
nach Grundrezept auf Seite 13
2 dag Butter
Salz, Pfeffer
2 TL Essig
gehackte Petersilie
50 dag kleine Erdäpfel

1. Die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und warm stellen. Das in Scheiben geschnittene Tafelstück mit der Butter in einer flachen Kasserolle auf beiden Seiten je ca. 5 Minuten bei verhaltener Hitze braten.
2. Tafelstück auf einen vorgewärmten Teller legen, den Bratensatz mit dem Essig und etwas Wasser lösen, verkochen lassen und über das Fleisch gießen. Mit den Erdäpfeln umkränzen und mit Petersilie bestreuen.



Geschmortes Schulterscherzel

MIT KOHL-FLECKERLN & SCHWAMMERLN



6 PORTIONEN:

1,5 kg Schulterscherzel (im Ganzen)

Senf

Salz, Pfeffer

Lorbeer

Öl zum Anbraten

ca. 30 dag Wurzelgemüse
(Karotten, Sellerie, Lauch)

2 EL Paradeisermark

3/4 l Rindsuppe

1/2 l Rotwein

1. Das Fleisch mit Senf einreiben und dann mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Schmorbratpfanne von allen Seiten gut anbraten und aus der Pfanne nehmen.
2. Das klein geschnittene Gemüse (Lauch, Karotten, Sellerie) im Bratensatz anrösten, das überschüssige Fett bei Bedarf abgießen.
3. Das Paradeisermark hinzugeben, kurz durchrösten, mit Rotwein und Rindsuppe ablöschen, das Lorbeerblatt hinzufügen und die Flüssigkeit anschließend um die Hälfte einkochen.
4. Nun das Fleisch in den Bräter legen und zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C ca. 1 ½ Stunden garen. Dann herausnehmen und warm stellen, die Sauce zur richtigen Konsistenz einkochen, abschmecken, passieren und mit kalter Butter verfeinern (montieren).
5. Mit Kohl-Fleckerln und Schwammerln servieren.

Ochsenschlepp

Ochsenschlepp



4-6 PORTIONEN (VORSPEISE):
1,2 kg Ochsenschlepp
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
1 Zwiebel
Salz
30 dag geputztes Wurzelwerk
50 dag Erdäpfel
Essig
Petersilie
Kren

Lassen Sie sich den Ochsenschlepp gleich von Ihrem Fleischer in ca. 4 cm breite Scheiben hacken.

1. Ochsenschlepp in heißem, gut gesalzenem Wasser zustellen und mit dem Lorbeerblatt, der halbierten Zwiebel und den Pfefferkörnern etwa 2 Stunden kochen.
2. Jetzt das in Streifen geschnittene Wurzelwerk in die Suppe geben. Wenn das Fleisch fast weich ist, die geschälten und in Würfel geschnittenen Erdäpfel mitkochen.
3. Den Ochsenschlepp mit Erdäpfeln und etwas Suppe in tiefen Tellern anrichten, nach Geschmack mit einem Spritzer Apfelessig säuern. Mit gehackter Petersilie bestreuen und fein gerissenen Kren dazu servieren.

TIPP

Wenn Sie die halbierte Zwiebel in einer trockenen Pfanne auf den Schnittflächen rösten, bekommt Ihre Suppe eine kräftigere Farbe und schöne Röstaromen.





IMPRESSUM

1. Auflage 2010

Medieninhaber und Herausgeber:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

www.ama.at



© 2010 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

Medieninhaber/Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH., Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

Gesamtkoordination: AMA Marketing, Fotos: AMA Archiv, Grafik: d.pfeiffer werbung, Lithografie: Colour and Point, Druck: Friedrich VDV

Alle Angaben ohne Gewähr. Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigung, Übersetzung und für die Verbreitung mit elektronischen Systemen.



www.ama-marketing.at