



Josef Kohlhauser

8252 Mönichwald • Riegersbach 65
Tel.: 03336 / 4492 • Fax: 03336 / 31 244
Mobil: 0664 / 24 32 702
UID: ATU 603 98 769

Frisch vom Land aus Bauernhand • Frischfleisch und Hausgeselchtes



ECHT STEIRISCH

Kohlhauser Rezept Nr.: 2

Geschmorte Dicke Schulter

(ca. 8 Personen)

1 Dicke Schulter vom Rind ca. 2 kg

1 Knoblauchzehe fein gehackt

1 große oder 2 kleine Zwiebel fein gehackt

½ l Suppe

¼ l Rotwein

1 EL Tomatenmark

Fett

Salz

Pfeffer

Kräuter

Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel) und Porree

Zubereitung:

Fleisch waschen und mit Küchenrolle abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Fett erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Im zurückgebliebenen Bratensaft Zwiebel und Knoblauch anbraten. Würfelig geschnittene Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel zugeben, gut durchrösten und

Tomatenmark hineinrühren, mit der Suppe ablöschen und Rotwein aufgießen, danach das Fleisch wieder hineingeben.

Bei 180° C auf mittlerer Schiene ca. 2 Stunden braten*, dabei immer mit Bratensaft begießen. Ca. eine Viertelstunde vor dem Fertigwerden in feine Ringe geschnittenen

Porree und Petersilienkraut dazugeben. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensaft gut durchrühren, wer viel Saft möchte - mit etwas verquirltem Mehl binden, oder ein paar Flocken kalte Butter in den Bratensaft einrühren.

*Man kann das Fleisch auch auf der Herdplatte dünsten. Der Kochablauf ist gleich, wie oben angeführt, nur stellt man die Pfanne auf die Herdplatte, und dünstet das Ganze mit niedriger Temperatur-schön langsam köchelnd mit aufgesetztem Deckel 2 – 2 ½ Stunden.

Guten Appetit!