

Geschmorte Rinderfledermaus

Ein Rezept von Patrick Friedrich, Gasthaus Figl.



Geschmorte Rinderfledermaus

© Rita Newman

Infos

ff? Mittel

Zutaten

Geschmorte Rinderfledermaus

- 800 g Rinderfledermaus
- Salz, Pfeffer gemahlen
- Öl zum Anbraten
- Je 1 Zwiebel, Karotte, Gelbe Rübe
- 150 g Sellerie
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 5 Wacholderbeeren
- 4 Piment Körner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweig frischer Rosmarin und Thymian
- 1–1,5 l Wasser

Topinamburcreme

- 500 g Topinambur (geschält & gewürfelt)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 100 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Apfelsaft
- 250 ml Gemüsefond
- 100 ml Obers

- Salz, Pfeffer gemahlen, Muskatnuss

Grünkohl

- 200 g Grünkohlblätter
- 50 g Speckwürfel
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas gemahlener Kümmel
- Weißer Balsamico
- Gemüsefond

Pilze

- 150 g Pilze nach Wahl (geschnitten)
- 30 g Butter
- Etwas Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Weißer Balsamico

Zutaten für 4 Portionen



Gasthaus Figl

-
-
-

Wiener Straße 1
3424 Wolfpassing

Zubereitung

- Gemüse schälen und grob würfeln. Rinderfledermaus mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einem Bratentopf erhitzen und die Fledermaus von allen Seiten anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite legen.
- Jetzt das Gemüse in den Topf geben und braun anrösten, Tomatenmark mitanrösten, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
- Die Rinderfledermaus und die Gewürze in den Topf geben und mit dem Wasser auffüllen. Sobald das Fleisch weich gegart ist, wieder herausnehmen.
- Danach die Sauce mit dem Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren. Sauce nochmals auf den Herd stellen, abschmecken und gegebenenfalls noch mit Maizena abbinden. Das Fleisch aufschneiden und in der Sauce erhitzen.

Topinamburcreme

- Butter in einem Topf erhitzen, den Zwiebel darin andünsten und Topinamburwürfel dazugeben. Alles gut andünsten und mit Weißwein ablöschen – den Wein einkochen lassen.
- Mit Gemüsefond sowie Obers aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sobald alles weich gekocht ist, mit einem Standmixer pürieren.

Grünkohl

- Speckwürfel in einer Bratpfanne mit Butter andünsten. Grünkohlblätter dazugeben und leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen. Danach mit Balsamico ablöschen und mit einem Schuss Gemüsefond ablöschen. Grünkohl darin weich dünsten.

Pilze

- Öl und Butter in eine Pfanne geben, Pilze dazugeben und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss Balsamico ablöschen.

Profi-Tipp

Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Morandell

St. Laurent Riede Altenberg – Weingut Walter Glatzer / Carnuntum. Dieser elegante Rotwein aus dem Jahr 2018 bringt genug Würze mit, um dieses herausragende Gericht perfekt zu untermalen.



Gasthaus Figl

Wiener Straße 1
3424 Wolfpassing