

Geschmorte Wade vom Pinzgauer Rind mit gefüllter Erdäpfelroulade

1/3 Wade

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

CA. 2,5 KG	hinterer Wadschinken
CA. 1,2-1,5 KG	Rieddeckel
1	Karotte
1	Zwiebel
1/4	Sellerie
1/2	Lauch
1 EL	Tomatenmark
1/2 L	Rotwein (nicht zu trocken)
	Salz
	Peffer
	Butter zum Anbraten
CA. 2 L	Rindsuppe oder Gemüsefond zum Aufgießen
1 EL	Traubenkernmehl zum Binden

Zubereitung

1. In einem niedrigen, breiten Topf die Butter zergehen lassen und das Wadfleisch rundum anbraten.
2. Herausnehmen und auf einen Teller geben.
3. Im gleichen Topf das Wurzelgemüse anbraten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt.
4. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen.
5. Das Fleisch dazugeben und den Wein langsam einreduzieren lassen.
6. Mit der Suppe aufgießen, bis das Fleisch fast bedeckt ist.
7. Den Topf mit Backpapier abdecken und bei 160 °C Ober-/Unterhitze im Rohr ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Zur Probe mit einer Gabel in das Fleisch stechen, ist kein Widerstand spürbar, ist das Fleisch fertig.

8. Den fertigen Wadschinken abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
9. Die Sauce mit Traubenkernmehl binden und anschließend abschmecken.
10. Durch ein feines Sieb passieren, das Gemüse durchdrücken und warm stellen.

Info

Geschmorte Wade vom Pinzgauer Rind mit gefüllter Erdäpfelroulade

2/3 Erdäpfelroulade

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

0,5 KG	mehlige Erdäpfel
120 G	griffiges Mehl
30 G	Grieß
2	Dotter
1 EL	zerlassene Butter
	Salz
	Muskat
1	kleine Zwiebel
100 G	Schweinefleisch
	gehackte Petersilie
1 EL	Butter
50 G	geräucherter Schotten, fein gerieben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Geschälte Erdäpfel weichkochen, abseihen und mit Deckel dämpfen lassen.
2. Erdäpfel pressen und mit Mehl, Grieß, Dotter, Butter, Salz und Muskat zum Teig verarbeiten.
3. Fein geschnittene Zwiebel, Schweinefleisch und Petersilie in 1 EL Butter anschwitzen, abkühlen lassen und anschließend den Schotten vorsichtig einrühren.
4. Teig auf einer Klarsichtfolie zum Dreieck ausrollen, mit Fülle bestreichen und dann mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen.

Tipp: Nudelholz mit Klarsichtfolie umwickeln, dann bleibt der Teig nicht kleben.
5. Rolle fest in Frischhaltefolie und danach in Alufolie einwickeln.
6. 10 Minuten in kochendem Wasser simmern lassen.

Geschmorte Wade vom Pinzgauer Rind mit gefüllter Erdäpfelroulade

3/3 Anrichten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Wade in ca. 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Bratensauce erwärmen.
2. Erdäpfelroulade vorsichtig auspacken, in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.
3. Auf den vorgewärmten Tellern die Wade mit der Sauce nappieren und Roulade an der Seite anrichten.
4. Mit gerührten Preiselbeeren und frischem Gemüse servieren.