



GEKOCHTES WEISSES SCHERZEL VOM PINZGAUER RIND MIT BRENNNESSEL- SPINAT, RÖSTKARTOFFELN UND KREN

Rezept für 4 Personen

- 1,5 kg Scherzel oder Tafelspitz vom Rind
- Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch)
- 2 Zwiebel gebräunt
- Lorbeer, Wacholder, Salz, Pfefferkörner, Liebstöckl

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit dem Wurzelgemüse und den Gewürzen ca. 2 bis 2 ½ h leicht köcheln lassen.

BRENNNESSELSPINAT

Die gezupften Brennesselblätter mit Butter, fein geschnittenen Schalotten und Knoblauchwürfel leicht ansautieren bis die Brennesseln im Topf zusammenfallen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

RÖSTKARTOFFEL

3 Stk. große mehligte Kartoffeln in der Schale weichkochen, schälen, in Scheiben schneiden und mit Zwiebel, Kümmel, Salz und Pfeffer in Öl oder Butter goldbraun braten.

Frischen Kren und Wurzelgemüse zum dekorieren verwenden.



**Gutes gelingen
wünscht Ihnen**

Christof Schernthaler