



Schwäbischer Rinderschmorbraten in Lembergersoße an Hohenstaufener Bio-Pfannengemüse und Brezelknödel

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DEN SCHMORBRATEN:

600 g Rindersemerrolle
500 ml Rotwein (Trollinger)
125 ml Rotweinessig
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
je 1 TL Pfefferkörner, Senfkörner, Wacholderbeeren
je 1 Stück Lauch, Zwiebel, Karotte, Sellerie
2 EL Öl
1 EL Mehl
3 EL Lemberger
100 g Schinkenspeck
2 Schalotten
200 g frische Pfifferlinge
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Gewürzkörner zerdrücken, zusammen mit den übrigen Gewürzen und dem Gemüse, dem Rotwein (Trollinger) und dem Rotweinessig aufkochen, den Sud erkalten lassen. Das Fleisch darin 4-6 Tage (muss bedeckt sein) im Kühlschrank einlegen. Am besten in einem verschließbaren Plastikbeutel.

Das Fleisch aus der Beize (Sud) nehmen und trocken tupfen. 2 Esslöffel Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundum kurz anbraten, aus dem Bräter nehmen und beiseite legen. Das Gemüse aus der Beize nehmen, abtropfen lassen und ebenfalls kurz anbraten.

Mit einem Esslöffel Mehl bestäuben, hellbraun rösten und mit Beize ablöschen, um den Bratenfond zu lösen. 3 Esslöffel Lemberger zugeben und durchkochen. Das Fleisch darin einlegen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 3 Stunden fertig schmoren. Die Semerrolle sollte ganz weich sein. Dann das Fleisch aus der Soße nehmen und die Soße durch ein Sieb passieren.

100 g Schinkenspeck fein würfeln und anbraten, 2 feingehackte Schalotten dazugeben und andünsten, 200 g frische Pfifferlinge putzen, zerkleinern und 5 Minuten mitdünsten. Alles zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Lemberger abschmecken. Die Semerrolle in Scheiben schneiden, anrichten und mit etwas Soße übergießen. Die restliche Soße extra reichen.

Schwäbischer Rinderschmorbraten in Lembergersoße an Hohenstaufener Bio-Pfannengemüse und Brezelknödel

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DIE BREZELKNÖDEL:

6 altbackene Brezeln
3 Eier
400 ml Milch
100 ml Bier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen, Kümmel gemahlen
Butter

ZUBEREITUNG:

Brezeln in 2 cm große Würfel schneiden. Milch, Bier und die Gewürze aufkochen und über die Brezeln geben, etwa 1 Stunde einweichen lassen. Die Eier dazugeben und die Masse gut vermengen. Aus der Masse Knödel formen und in siedendem Salzwasser garkochen. Wenn sie fertig sind, die Knödel in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.

ZUTATEN FÜR DAS HOHENSTAUFENER BIO-PFANNENGEMÜSE:

110 g Zucchini vom Biolandgemüsebau
110 g Paprika gelb und rot vom Biolandgemüsebau
110 g Champignon vom Biolandgemüsebau
70 g Kirschtomaten vom Biolandgemüsebau
2 Zehen Knoblauch, gehackt
Chili, Salz, Pfeffer, frischer Thymian
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse putzen und in ca. 2-3 cm gleich große Stücke schneiden. Die Zucchini und die Paprika in etwas Olivenöl scharf anbraten, nach ca. 2 Minuten die Champignons und den Knoblauch hinzufügen. Das Ganze ca. 5 Minuten weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Thymian abschmecken. Kurz vor dem Garende die Kirschtomaten unterheben.

GUTEN APPETIT!

