



# Schulter Scherzel mit Wurzelgemüse , Kartoffeln und Kren

- **Küche:**Österreichisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '160', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Der beliebte Österreichische Klassiker

## Zutaten

- 800 - 850 g Scherzel zugeschnitten, das saftige Kernstück der Rinderschulter
- 2/2 mittelgroße, gebrannte Zwiebeln
- 1 kleines Bund Suppengrün
- Ev. etwas frische Petersilienwurzel
- 2 frische Thymian Zweige
- Salz, 6 - 8 Pfefferkörnergedrückt,, 2 Lorbeerblätter, etwas geriebene Muskatnuss
- 150 g Karotten in groben Streifen
- 150 g Sellerieknolle in groben Streifen
- 150 g weißer Porrée in groben Streifen
- 600 g gleichmäßig tounierte Kartoffeln
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 50 g frischen Meerrettich, geschabt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das zugeschnittene Scherzel Stück zunächst ganz kurz für 1 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren, heraus nehmen.

### **Schritt3**

(Das lohnt sich, denn eine „Glockenklare Consommè“ wird am Ende das Ergebnis sein)

### **Schritt4**

Ausreichend frisches Salzwasser erneut aufsetzen, aufkochen lassen und erst dann das Fleisch dazu geben.

### **Schritt5**

In einer Stielpfanne ohne Fett die halbierten Zwiebeln schwarz brennen und mit dem Suppengrün und den Kräutern zur Suppe geben. (Das ergibt eine bernsteinfarbene Bouillon)

### **Schritt6**

Zurückschalten und alles leicht ca. 2 - 2,5 Stunden köcheln, schön weich sieden lassen.

### **Schritt7**

Die gleichmäßig tounierten Salzkartoffeln ca. 20 min. vor dem Servieren in etwas von der Rinderbrühe kochen.

### **Schritt8**

Ebenso das Streifengemüse, das lediglich 4 - 5 min. in etwas von der Rinderbrühe „al dente“ gedünstet wird.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt10**

Das Scherz in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt11**

Mit dem Wurzelgemüse auf einer ausreichend großen feuerfesten Form oder Platte mit etwas Bouillon anrichten, die Kartoffeln drum herum geben. Darüber den geschabten Meerrettich und Schnittlauch verteilen.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** alles in einem topf, leicht gemacht, regional, rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schulter-scherzel-mit-wurzelgemuese-kartoffeln-und-kren/>