Hüferschwanzl mit Kartoffelstampf

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Hüferschwanzl

1 KG	Hüferschwanzl
	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
2	Zwiebeln
250 G	Wurzelgemüse
	Rotwein zum Ablöschen

500 ML	Rindssuppe
	Majoran
	Wacholder
	Lorbeer
	Rosmarin
	Schlagobers zum Verfeinern

Kartoffelstampf

1 KG	Kartoffeln
	Butterflocken
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	ev. Gewürzöl

Zubereitung

Hüferschwanzl

1. Das Hüferschwanzl mit einer Mischung aus Rapsöl, Salz und Pfeffer marinieren.
2. In einem großen Bräter von allen Seiten scharf anbraten, Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.
3. Zwiebel in Ringe schneiden und im Bratenrückstand anbraten, das klein geschnittene Wurzelgemüse dazugeben.
4. Mit Rotwein ablöschen und mit der Suppe aufgießen. Mit Majoran, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, Rosmarin würzen.

5. Fleisch wieder in die Sauce legen und zugedeckt für etwa eine Stunde bei 150 °C im Backrohr schmoren lassen – etwa bei der Hälfte der Zeit Fleisch einmal umdrehen.

6. In der Zwischenzeit Gemüse und Sauce mit dem Schlagobers verfeinern und einmal aufkochen lassen, abschmecken.

7. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Scheiben aufschneiden

Kartoffelstampf

1. Kartoffeln kochen, schälen und grob zerstampfen.

2. Butterflocken, Salz, Pfeffer, Muskat zugeben und wer möchte mit einem Gewürzöl verfeinern.