Geschmorte Wade vom Pinzgauer Rind mit gefüllter Erdäpfelroulade





Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Wade

	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	Rindssuppe oder Gemüsefond zum Aufgießen		
1 EL	Traubenkernmehl zum Binden		
Erdäpfelroulade			
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		

Zubereitung

Wade

- 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.

Erdäpfelroulade

- 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.

Anrichten

- 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.