

© Weitblick	/Johannes Radlwimmer

Dauer: Aufwandig
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Personen
<b>Verfasst von:</b> Johann Binder

## Zutaten

Fleisch	
400 G	Rinderfilet
200 G	Rinderbackerl
120 ML	Rinderfond
	Salz
	Pfeffer
Gemüse	
200 G	Kürbis

	200 G	Kohlrabi
• •	2 EL	Butter
• •	120 ML	Wasser
••	••••••	Olivenöl zum Anbraten
	••••••	Schnittlauch zum Dekorieren
••	•••••	Rosmarin
••		Salz
• •	••••••	Pfeffer
••	1 DDICE	
	1 PRISE	Muskatnuss
	Videi	
	Nidei 1 KG 400 G 2 TL	mehlige Erdäpfel  Dinkelmehl  Salz
	Nidei 1 KG 400 G 2 TL	mehlige Erdäpfel  Dinkelmehl  Salz
	Videi 1 KG 400 G 2 TL	mehlige Erdäpfel  Dinkelmehl  Salz
	Nidei 1 KG 400 G 2 TL 1 PRISE	mehlige Erdäpfel  Dinkelmehl  Salz  Muskatnuss

# Zubereitung

## Fleisch

- 1. Rindsfilet und Rinderbackerl zuputzen oder vom Metzger zugeputzt kaufen.
- 2. Die Backerl scharf anbraten und für 2 Stunden im Rinderfond dünsten.

- 3. Das Filet mit Pfeffer würzen und anschließend scharf anbraten.
- **4.** Danach bei 120°C im Ofen auf 54°C Kerntemperatur garen.
- 5. Das fertig gegarte Filet einige Minuten rasten lassen, dann ist es bereit zum Anschneiden.

#### Gemüse

- 1. Kürbis und Kohlrabi in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- 2. Die Würfel in Olivenöl scharf anbraten und mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 3. Für den Kohlrabi ca. 30 g Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und anschließend mit etwa der gleichen Menge Wasser aufgießen.
- 4. Den Kohlrabi darin so lange Köcheln, bis sich eine Bindung ergibt.
- 5. Zum Abschluss den glasierten Kohlrabi mit etwas fein gehacktem Schnittlauch verfeinern.

#### Nidei

- 1. Kartoffeln in der Schale weich kochen.
- 2. Noch heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- 3. Mit dem Mehl, Eigelb und den Gewürzen zu einem Teig verkneten.
- **4.** Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und davon ca. 2 cm breite Stücke die Nidei abstechen.
- 5. Ca. 4 Minuten in Salzwasser kochen.
- 6. Aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in Butterschmalz goldgelb braten.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

RESTL-TIPP: Übriggebliebene Nidei kross anbraten und mit Sauerkraut servieren!