



Ihr Rezept: Gekochte und mit Weißbrotcroupons überbackene Rinderschulter mit Senfbirnen



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.

Zutatenliste

Allgemein

Schaukelbraten, Schulterscherzel oder falsches Filet aus der Rinderschulter	1 kg
Zwiebel	1
Karotte	1
Staudensellerie	50 g
Petersilienwurzel	50 g
Salz	1 Prise(n)
frisches Lorbeerblatt	1
weiße Pfefferkörner	10
Pimentkörner	5
in Butter geröstete Weißbrotcroupons	4 EL
geschlagene Sahne	50 g
Schnittlauch	1 Bund
Meerrettich aus dem Glas	20 g
Eigelb	2
weißer Pfeffer aus der Mühle	
Hälften eingelegte Birnen	6
scharfer Senf	6 EL
Birnenschnaps	40 ml
Zucker	20 g
Zimtpulver	1 Prise(n)

Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Rindfleisch mit den Gewürzen und Suppengemüse wie ein normales Stück Suppenfleisch aufsetzen, aber bei kleiner

Temperatur sehr weich kochen, bis es fast auseinander fällt. In der Brühe auskühlen lassen und vier fingerdicke Scheiben schneiden. Mit etwas Brühe in eine flache Gratinierform legen.

Die Croutons locker mit dem Eigelb, der Sahne, Schnittlauch, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren und auf das Rindfleisch löffeln. In den Ofen unter den Grill schieben und 5 Min. überbacken.

Die Hälfte der eingelegten Birnenhälften mit dem Mixer pürieren und mit wenig Zimt, Senf, Zucker, dem Birnenschnaps und einer Prise Salz abschmecken. Die andere Hälfte fein würfeln und unterrühren. Beides zusammen anrichten. Dieser Senf passt auch gut zu kurz gebratenem Fleisch.

Tipp: Weißbrotcroustons immer in reichlich Butter oder Butterschmalz rösten, sie sollen sogar leicht schwimmen. Bei zu wenig Butter bräunen die Würfel ungleichmäßig und saugen dann paradoxerweise mehr Fett auf und werden zäh. Die Croutons dann immer auf Küchenpapier abtropfen lassen.