

Bauernschöpsernes mit Rettichsalat und Kümmelkartoffeln

Rezept von Franz Meilinger vom **Gasthof Weyerhof**
In Brambeg im Pinzgau



Bauernschöpsernes

Fleisch mit und ohne Knochen portionsgerecht zerteilen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, und Kümmel einreiben. In eine Pfanne wenig Wasser füllen und erhitzen.

Das Fleisch hineinlegen. Nun das Wasser einkochen lassen, bis das Fleisch Farbe annimmt, danach wieder mit etwas Wasser aufgießen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis das Fleisch schön dunkelbraun ist.

Dann das grobwürfelig geschnittene Gemüse dazu geben, und mit dem Fond aufgießen. Leicht zugedeckt köcheln bis das Fleisch schön weich ist. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den übrigen Saft durch ein Sieb passieren und eventuell noch mit ein bisschen Stärkemehl abbinden.

Das Fleisch mit der Soße und den Kümmelkartoffeln auf einem Teller anrichten.

Kümmelkartoffeln

Kartoffeln kochen, schälen und mit Butter, Salz und Kümmel abschmecken.

Rettichsalat

Den Rettich schälen und fein reiben (Krenreibe) mit dem Essig und der Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zutaten

2kg Fleisch vom jungen Gebirgsschaf mit Knochen (Rücken, Schulter, Nacken, Schlägl)
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Pastinake
1 kleine Sellerieknolle
Salz, Pfeffer
Kümmel
Knoblauch

Zutaten

1 kg Kartoffeln
Kümmel, Salz

Zutaten

1 kg Rettich
¼ l Rahm
Essig
Salz, Pfeffer
Zucker