



Gedünsteter Schopfbraten in Senfsauce

Zutaten

- 4 Stück Schopfbraten in Scheiben
- Salz
- Kümmel
- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Senf (scharf)
- Öl
- 1/4 l Rindsuppe
- 200 ml Sauerrahm oder Creme fraiche
- Wahlweise: 50 g Speck

Zubereitung

1. Für den gedünsteten Schweinsschopfbraten Zwiebel schälen, halbieren und in breite Streifen schneiden. Petersilie fein hacken, Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
2. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schopfbraten beidseitig rasch anbraten und im Rohr bei 170°C Umluft gut warm halten (kann in der Zeit auch im Rohr etwas braten).
3. Im Bratenrückstand Zwiebel und Knoblauch etwas anrösten (nicht zu dunkel), gehackten Petersilie und Senf dazugeben, verrühren und mit Rindsuppe (ersatzweise Suppenwürfel) glatt verkochen lassen.
4. Schopfbraten wieder einlegen, 1,5 Stunde köcheln lassen. Sauerrahm oder Creme Fraiche in Sauce einrühren und weiterköcheln lassen, bis die Sauce eine dickflüssige Konsistenz aufweist
5. Wahlweise: Speck, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne rasch anbraten. Schopfbraten mit Sauce anrichten, Speckstreifen darüberstreuen

Beilagen Tipp:

Petersilien Kartoffeln, Butter Gemüse, Semmelknödel, Kroketten, Reis, Risipisi,

Kletzl Fleischwaren GmbH

Gewerbepark Wildenau 6, 4933 Wildenau
Tel: 07755/7055-0
e-mail: office@kletzl.at

Schon unsere
Kletzerl
pobiert?



Öffnungszeiten Fabriksverkauf:
Donnerstag & Freitag 08:00 – 17:00 Uhr