

Steirisches Wurzelfleisch mit Petersilienerdäpfeln

Zutaten:

1-1 ½ l Wasser
1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 150 g Knollensellerie,
geschält und in kleine Stücke geschnitten
½ Stange Lauch
4 EL Apfelessig
500 g Schweinsschopf (ohne Knochen)
einige Wacholderbeeren und Pfefferkörner
½ frische Knoblauchknolle
1 Thymianzweig
Kümmel, Majoran

Für die Garnitur:

Je 1 Karotte und gelbe Rübe,
geschält und in kleine Stücke geschnitten
100 g Sellerie, 50 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
50 g Butter
1 TL Stärkemehl
1 TL pasteurisierter Kren

Zum Anrichten:

25-30 g frisch geriebener Steirerkren

Als Beilage:

320 g gekochte, geschnittene Erdäpfel (12-16 Stk.)
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Wasser mit den Gemüsen und Gewürzen aufkochen und ca. 10 Minuten zu einem guten Fond kochen. Nun den Schweinsschopf einlegen und etwa 1 ½ - 2 Stunden langsam weich kochen.

Für die Garnitur 1/8 l Kochfond mit den Gemüsestreifen aufkochen und weich garen. Mit Stärkemehl leicht binden und den Kren beigegeben. Mit Butter montieren.

Die gekochten Erdäpfel in Butter und Petersilie schwenken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Wurzelkrenfond und den Petersilienerdäpfeln anrichten. Mit frisch geriebenem Kren vollenden.



**Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst**

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at