Rindfleisch mit Kürbissauce

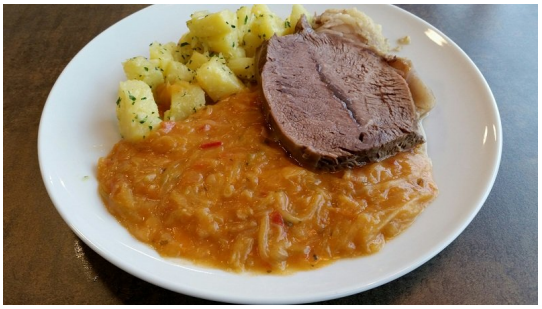
Das Rezept vom Rindfleisch mit Kürbissauce ist eine feine und klassische Hausmannskost. Das schmackhafte und delikate Gericht ist in der österreichischen Küche sehr beliebt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

1 kg	Rindfleisch (Schulterscherzel)
2 Bündel	Wurzelwerk
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
	Pfefferkörner
2 Stk.	Lorbeerblätter
	Salz
1 Stk.	Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Paprika (rot)
	Olivenöl
1 TL	Honig
1 Stk.	Apfel
125 ml	Weißwein
1 TL	Paprikapulver
	Salz
125 ml	Rindsuppe
1 Stk.	Tomate
1 Schuss	Sauerrahm
1 TL	Maisstärke

Zubereitung

1. Für das **Rindfleisch mit Kürbissauce** das Fleisch in einen Topf mit Salzwasser geben, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und bei kleiner Hitze zirka 2 Std. köcheln. Das Wurzelwerk die geschälte Zwiebel in den letzten 30 Minuten der Garzeit hinzugeben.

2. Den Kürbis teilen, Kerne entfernen, vierteln und mit einem Hobel in Streifen hobeln. Die Zwiebel schälen klein hacken, Paprika in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Paprika andünsten. Honig zugeben und weiter dünsten. Den in kleine Würfel geschnittenen Apfel und Kürbis dazugeben und mit Wein ablöschen. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken und mit 125 ml Rindsuppe aufgießen. Die Tomate kreuzweise einschneiden, mit einem Löffel in die kochende Suppe tauchen, mit kaltem Wasser abschrecken, die Haut entfernen, klein schneiden und zur Kürbissauce geben. Etwa 20 Minuten weich dünsten.

3. Abschließend je nach Belieben mit einem Schuss Sauerrahm verfeinern und mit Maisstärke binden, nochmals abschmecken.

4. Das Rindfleisch in Scheiben schneiden und mit der Kürbissauce anrichten.

Tipp

Zum Rindfleisch mit Kürbissauce Erdäpfeln reichen. Etwas mehr Fleisch kochen und mit dem Rest am nächsten Tag ein saures Rindfleisch zubereiten.