

ORF.at



Foto: ORF

Foto: ORF

„KÖSTLICH KULINARISCH“

Geschmortes Kalbsschulterschmelz

Die Vorteile des Schmorens lernte Robert Morawec im Restaurant Jeitler im Steinfeldhof. Zwar muss das Fleisch samt den Beilagen lange im Ofen bleiben, die Vorbereitung geht dafür aber blitzschnell. Arbeit hat der Koch dabei wenig, wie Küchenchef Gerald Jeitler in „Köstlich Kulinarisch“ erklärt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Kalbsschulterschmelz ca. 400g
- Salz, Pfeffer
- 3 El Öl
- 40g Butter
- 1 gr. Kohlrabi
- 1 gr. Süßkartoffel
- 4 Okraschoten
- 0,75l Kalbsfond leicht gebunden



Foto: ORF

Küchenchef Gerald Jeitler und Robert Morawec kochen gemeinsam geschmortes Kalbsschulterschmelz

Sendungshinweis

„NÖ heute“, 11.2.2020

Zubereitung: Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl bzw. Butter auf allen Seiten anbraten, beiseite stellen. Im Bratenansatz geschnittenen Kohlrabi und Süßkartoffeln anbraten, mit Weißwein ablöschen und Kalbsfond aufgießen.

Das Fleisch in einen Schmortopf geben mit Gemüse und Kalbsfond übergießen und bei 150° ca zweieinhalb Stunden schmoren. Das weich gegarte Fleisch aus dem Saft nehmen und in Folie nachziehen lassen. Den Schmorsaft, wenn nötig, noch etwas einkochen lassen und abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Gemüse und Sauce gefällig anrichten.