

Geschmorte Wade vom Pinzgauer Rind mit gefüllter Erdäpfelroulade



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Wade

CA. 2,5 KG hinterer Wadschinken

CA. 1,2-1,5
KG Rieddeckel

1 Karotte

1 Zwiebel

1/4 Sellerie

1/2 Lauch

1 EL Tomatenmark

1/2 L Rotwein (nicht zu trocken)

Salz

Peffer

Butter zum Anbraten

CA. 2 L Rindssuppe oder Gemüsefond zum Aufgießen

1 EL Traubenkernmehl zum Binden

Erdäpfelroulade

0,5 KG mehlig-e Erdäpfel

120 G griffiges Mehl

30 G Grieß

2 Dotter

1 EL zerlassene Butter

Salz

Muskat

1 kleine Zwiebel

100 G Schweinefleisch

gehackte Petersilie

1 EL Butter

50 G geräucherter Schotten, fein gerieben

Zubereitung

1. In einem niedrigen, breiten Topf die Butter zergehen lassen und das Wadfleisch rundum anbraten.
2. Herausnehmen und auf einen Teller geben.
3. Im gleichen Topf das Wurzelgemüse anbraten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt.
4. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen.
5. Das Fleisch dazugeben und den Wein langsam einreduzieren lassen.
6. Mit der Suppe aufgießen, bis das Fleisch fast bedeckt ist.
7. Den Topf mit Backpapier abdecken und bei 160 °C Ober-/Unterhitze im Rohr ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Zur Probe mit einer Gabel in das Fleisch stechen, ist kein Widerstand spürbar, ist das Fleisch fertig.

8. Den fertigen Wadschinken abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
9. Die Sauce mit Traubenkernmehl binden und anschließend abschmecken.
10. Durch ein feines Sieb passieren, das Gemüse durchdrücken und warm stellen.

1. Geschälte Erdäpfel weichkochen, abseihen und mit Deckel dämpfen lassen.
2. Erdäpfel pressen und mit Mehl, Grieß, Dotter, Butter, Salz und Muskat zum Teig verarbeiten.
3. Fein geschnittene Zwiebel, Schweinefleisch und Petersilie in 1 EL Butter anschwitzen, abkühlen lassen und anschließend den Schotten vorsichtig einrühren.
4. Teig auf einer Klarsichtfolie zum Dreieck ausrollen, mit Fülle bestreichen und dann mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen.

Tipp: Nudelholz mit Klarsichtfolie umwickeln, dann bleibt der Teig nicht kleben.

5. Rolle fest in Frischhaltefolie und danach in Alufolie einwickeln.
6. 10 Minuten in kochendem Wasser simmern lassen.
1. Wade in ca. 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Bratensauce erwärmen.
2. Erdäpfelroulade vorsichtig auspacken, in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

3. Auf den vorgewärmten Tellern die Wade mit der Sauce nappieren und Roulade an der Seite anrichten.
4. Mit gerührten Preiselbeeren und frischem Gemüse servieren.