

# Rinderscherzerl mit Möhren und Liebstöckel-Soße

## Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 1 Möhre
- 100 g Knollensellerie
- 3 Schalotten
- 800 g küchenfertiges Schaufelstück
- Salz
- 20 g Mehl
- 20 ml Öl
- 30 g Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Wacholderbeeren
- 100 ml roter Portwein
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Wasser

Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Möhre, Sellerie und Schalotten schälen und klein würfeln. Das Fleisch trocken tupfen, salzen und mit Mehl bestäuben. Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Scherzerl darin von allen Seiten scharf anbraten, dann das Gemüse dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren untermischen und anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und diesen auf etwa die Hälfte einkochen. Rotwein und Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Den Topf abdecken und auf der mittleren Schiene im Ofen circa 3 Stunden mürbe schmoren.

Wenn das Scherzerl gar ist, aus dem Schmoransatz nehmen. Den Ansatz durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten dicklich einkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und bis zum Servieren in der Soße warm halten.

## Zutaten für die Möhren:

- 8 kleine Möhren
- 20 g Butter
- 10 g Koriandersamen
- 10 g Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Möhren schälen, der Länge nach halbieren und auf einem Backblech mit Butter, Koriander und Kümmel vermischen. Mit Salz würzen. Im noch heißen Ofen (160 Grad, Umluft, Mitte) etwa 30 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für die Soße:

- 1 Schalotte
- 40 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Weißwein
- 30 ml Apfelessig
- 50 g Honig
- 1 Bund Liebstöckel
- 40 g Schmand
- Pfeffer

Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen. Darin die Schalotte andünsten, salzen. Lorbeerblatt,

Weißwein, Apfelessig und Honig dazugeben und den Soßenansatz auf ein Viertel einkochen. Liebstöckel abbrausen, trocken schütteln und grob zerkleinern. Mit Soßenansatz und Schmand in einen Standmixer geben und möglichst fein pürieren (alternativ einen Pürierstab nehmen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendetermin: 16.12.2024

Koch/Köchin: Marianus von Hörsten

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)