

Rezept #3: heinrich's steirisches Wurzelfleisch

Die steirische Oma wusste genau, was an eiskalten Wintertagen Leib und Seele wärmt. Das Wissen hat sie uns vererbt – und deshalb stellen wir Ihnen heute ein deftiges, g'schmackiges Gericht aus der Steiermark vor. Wir haben es nur ein bisschen modernisiert.

Rezept für 4 Personen oder 2 Steirer ☺

- 1 kg Schweinsschulter ohne Knochen
- 2 EL *s' Atelier-Löckerei* Kräuteröl „Polygam“
- 1 EL *Schumich* Weinsenf
- 3 EL *Schumich* Sonnenblumenöl
- 1 EL Thymian getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- schwarze Pfefferkörner
- Wacholderbeeren
- 4 EL Essig (Holunderessig der *Einkochmanufaktur*)
- 4 große, speckige Kartoffel

Schweinsschulter waschen, zuputzen, in grobe Würfel (ca. 3 x 3 cm) schneiden. Ca. 2 Stunden in heinrich's-Marinade einlegen. Dazu Kräuteröl „Polygam“, Weinsenf, Sonnenblumenöl, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Fleisch in einem Gefäß mit Deckel schütteln, bis es mit der Marinade überzogen ist und dann im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Suppengemüse (Karotten, gelbe Rüben und Sellerie) in lange Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittseite einer Hälfte in einem großen Topf ohne Fett rasch bräunen. Die zweite Hälfte in dicke Scheiben schneiden.

Schweinsschulter aus der Marinade nehmen und gut abtupfen. Marinierflüssigkeit aufheben. Fleisch im Topf mit gebräunter Zwiebelhälfte, Lorbeerblättern, schwarzen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Kochessig mit kaltem Wasser bedecken, leicht salzen und zum Kochen bringen.

Kartoffel schälen und vierteln. Nach ca. 1 Stunde Garzeit zur Schweinsschulter geben, danach die Gemüsestreifen und die Zwiebelscheiben. Alles im Topf noch ca. 25 Minuten kernig weich garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Marinade unterrühren und nochmals aufkochen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren entfernen. Von der gebräunten Zwiebelhälfte sollte nichts mehr zu sehen sein.

Mit Salz (z.B. Kräutersalz „Unkraut“ von der *Unkrautvernichterei*), Pfeffer, Kümmel und nicht zu Holunderessig abschmecken. heinrich's steirisches Wurzelfleisch und die Erdäpfel in tiefen Tellern mit etwas Suppe servieren. Dazu genießen Sie am besten viel frischen Kren. Ausgezeichnet passen auch Schumich's Weinsenf und das zitrusbetonte Chutney „Triebiges Umadam“ von s'Atelier-Löckerei aus dem Burgenland zum deftigen Feinschmecken.

Guten Appetit!

Als abschließenden Digestif empfehlen wir einen Brotbrand JIAC aus dem Weinhaus *Schumich*.

Produkte von

s'Atelier-Löckerei
Weinhaus Schumich
Unkrautvernichterei
Einkochmanufaktur

stammen aus rein österreichischer Produktion
und sind bei heinrich's | genuss | glas | weise erhältlich