

4 Personen

Weinviertler Veltliner Beuschel mit gebratenem Weißbrottürmchen



©GAS Rupert Mühlbacher

Zutaten Weißbrottürmchen:

150 g Butter zimmerwarm

8 Stück Dotter & Eiklar getrennt

250 g Sauerrahm

Salz, Muskatnuss

150 g Pankobrösel oder Semmelbrösel

140 g Mehl griffig

350 g Semmel vom Vortag in Würfel geschnitten ca. 2x2 Cm

4 Personen

Zutaten Weinviertler Veltliner Beuschel:

750 g gekochtes Kalbsbeuschel und Herz beim Fleischer Ihres Vertrauens vorbestellen (am besten schon geschnitten)

50 ml Öl

3 Stk. Schalotten in Würfel geschnitten

50 g Mehl

250 g Wurzelgemüse in kleine Würfel geschnitten ca. 3mm

50 g Essiggurken in Würfel geschnitten ca. 3mm

6 Stk Kapern gehackt

200 ml Grüner Veltliner

200 ml Obers

300 ml Rindsuppe oder Beuschlfond vom Fleischhauer

½ Kaffeelöffel Estragon Senf

ca. 30 ml Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

3 Messer Spitzen Thymian getrocknet

4 Personen

Zubereitung Weißbrottürmchen

Butter schaumig schlagen, die Dotter nach und nach dazu rühren und weiter aufschlagen bis die Masse ca. das doppelte Volumen hat, dann den Sauerrahm untermischen. Eiklar mit einer Prise Salz fest zu Schnee schlagen. Buttermischung und Semmelwürfel mit Pankobrösel in eine große Schüssel geben, mit Salz und Muskatnuss würzen, den Eischnee vorsichtig unterheben und das Mehl locker einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Frischhaltefolie ausbreiten, darauf so viel Brotmasse streichen das sie ungefähr eine 4-5 cm, dicke, straffe Rolle wickeln können (Länge dem Kochtopf anpassen). Anschließen noch in Alufolie einpacken und fest zudrehen.

Im Wasser ca. 30 bis 35 Min. schwach kochen lassen. Nach dem Kochen gleich mit einer Fleischgabel durch die Folien stechen um ein Zusammenfallen der Weißbrotrolle zu verhindern. Etwas überkühlen lassen, auspacken, in die gewünschte Form schneiden und kurz vor dem Servieren in etwas Butter anbraten.

Zubereitung Veltliner Beuschl

Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin etwas Farbe nehmen lassen, das Mehl hinzufügen und bei andauerndem Rühren hellbraun rösten, den Thymian kurz mitrösten. Mit dem Gr. Veltliner ablöschen und 0 der Rindsuppe oder Beuschllfond aufgießen und aufkochen lassen. Im Anschluss werden alle restlichen Zutaten hinzugefügt (außer Salz und Essig). Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen und abschmecken. Jetzt mit Salz und Essig - wenn man will auch mit etwas Zucker und Zitronenschale abschmecken.