

Gekochtes Hüferl vom Styria Beef mit Bröselknödel



Zutaten/Einkaufsliste:

800-1000 dag Hüferschwanzl vom Styria Beef
3-4 Stk Karotten
2-3 Stk gelbe Karotten
½ Stk Knollensellerie
1 Stk Petersilienwurzel
1 Stk Zwiebel mit Schale
Pfefferkörner, Wacholder, 2-3 Stk Nelken,
2 Stk. Lorbeerblätter ,Thymian,
Salz

Bröselknödel 12 Stk

80g Butter
1 Ei
1 Dotter
160g Semmelbrösel
96g Milch
60g Obers
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

Für das Hüferl Karotten, Knollensellerie und Petersilienwurzel schälen bzw. putzen und mit ca. 2,5l heißen Wasser zusammen mit dem Fleisch, halbiertes Zwiebel und den Gewürzen außer Salz in einen ungelochten Garbehälter geben und garen (bei 100°C 120-130 Minuten – Kerntemperatur 85° Grad) Suppe abseihen und das Gemüse heraus geben. Abschmecken. Gemüse und Fleisch schneiden.

Bröselknödel:

Butter zerlassen. Danach sämtliche Zutaten dazu geben und rasten lassen. Danach mit Eisportionierer portionieren und zu Knödeln formen. In Salzwasser einkochen oder in den letzten 10 Minuten der Kochzeit vom Fleisch auf einen gelochtes Garblech geben und im Ofen Dampfgaren.

Tip:

als Fülle ein Stück Schimmelkäse bzw. Weichkäse
süße Variante:
Zucker, Zimt, Sternanis, Stück
Schokolade