



KOBE BEEF AUSTRIA®
GERHARD ZADROBILEK

Fledermaus à la Eggerwirt

Zutaten für ca. 4 bis 6 Portionen

- ca. 750g Fledermaus vom Wagyu Rind (Kobe Beef Austria)
- 200g Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel) grob geschnitten
- 60g Tomatenmark
- 1EL Senf
- 250ml Roter Portwein
- etwas Öl
- ca. 1l Suppe oder Wasser
- 100g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Thymian
- Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem passenden Bratentopf Öl erhitzen und rundherum scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im verbleibenden Bratenrückstand das Wurzelwerk sowie Zwiebelwürfel braun anrösten. Tomatenmark und Senf begeben, kurz weiterrösten, mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Suppe oder Wasser aufgießen. Fleischstücke, Gewürze begeben und bei kleiner Hitze im Backrohr zugedeckt ca. 60 bis 70 Minuten dünsten. Gegebenenfalls etwas Flüssigkeit nachgießen. Dann das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Sauerrahm in die Sauce einrühren und kurz durchkochen. Die Sauce samt Wurzeln passieren und nochmals würzen. Das Fleisch in fingerdicke Tranchen schneiden und mit Sauce überziehen.

Backrohrtempertur: 175°C

Beilagenempfehlung: Erdäpfelpüree, Polenta, Bandnudeln, Kartoffelkroketten

Tipp: Als „Fledermaus“ bezeichnet man jenes handflächengroße Stück Rindfleisch, das vom Beckenknochen umschlossen wird. Gekocht und durchschnitten zeigt es eine Faserstruktur, die in ihren Umrissen einer Fledermaus ähnelt.