

Beiriedscheibe vom Nockalmrind



Zutaten (für 2 Personen)

- 2 Beiriedscheiben vom Nockalmrind
- Salz, Pfeffer, grüner und rosa Pfeffer
- 1/16 l Portwein
- 1/8 l Gemüsefond
- 1 EL Rinderjus
- Butterschmalz oder Öl zum Braten
- 2 große speckige Erdäpfel
- 2 große Karotten
- 1 Schalotte, Petersilie
- Etwas Puderzucker

Kleine Übersetzungshilfe: Beiried = Rumpsteak/Roastbeef | Erdäpfel = Kartoffeln | Rinderjus = Bratensaft/Fleischextrakt

Zubereitung

1. **Fleisch:** Beiriedscheiben beidseitig salzen und pfeffern. In heißem Butterschmalz oder Öl auf beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Rohr bei ca. 50°C warmstellen.
2. **Sauce:** In den Bratenansatz die Pfefferkörner geben und nach ca. 2 Minuten mit Gemüsefond und Portwein ablöschen.
3. **Beilage Erdäpfel:** Gewaschene, ungeschälte Erdäpfel in ca. 5 mm dicke schräge Scheiben schneiden und herausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. **Beilage Karotten:** In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, kleingeschnittene Schalotten und gehackte Petersilie darin anschwitzen, geschälte, vorgekochte und geschnittene Karotten darin schwenken.
5. **Fertigstellung:** Rinderjus in die Fleischpfanne geben, die warmgestellten Beiriedscheiben ca. 2–3 Minuten darin ziehen lassen und zusammen mit Karotten und Erdäpfeln anrichten.

Walter's Tipps aus der Kuchl:

- **Tipp 1:** Das Fleisch sollte gut abgehangen sein (ideal ca. 2 Wochen).
- **Tipp 2:** Mischen Sie grüne Pfefferkörner mit ein paar roten – diese sind nicht scharf, sondern eher süßlich.
- **Tipp 3:** Das Fleisch während des Bratens immer wieder mit dem Bratenfond übergießen, damit es saftig bleibt.