# Nordtiroler Rindsvögerl



Zutaten für 5 Personen:

| | | |
|---|---|---|
| 600 | g | Niedere Beiried |
| | | Salz, Pfeffer a. d. Mühle |
| 60 | g | Karreespeck, Scheiben |
| 125 | g | Tiroler Bergkäse, in Stifte geschnitten |
| 80 | g | Getrocknete Tomaten |
| 50 | ml | Tafelöl, zum Anbraten vom Fleisch |
| 40 | g | Butter |
| 80 | g | Schalottenwürfel |
| 150 | ml | Blauer Zweigelt, vom Guten. . . |
| 250 | ml | Rindsuppe |
| | | Thymian- und Rosmarinzweige |
| | | Knoblauchzehe, zerdrückt |
| | | Salz, Pfeffer a. d. Mühle |
| | | Butter zum Montieren der Sauce |

Herstellung:

1. Nieder Beiried, portionieren, plattieren und würzen.
2. Mit je einer Scheibe Karreespeck, Käsesticks und getrockneten Tomaten belegen, einschlagen und zusammen rollen und fixieren.
3. Die „Vögerln" in einer heißen Pfanne in Öl scharf anbraten und im Kombidämpfer bei 70° C Raum- und 56° C Kerntemperatur garen.
4. In der Pfanne bei niederer Hitze Butter zergehen lassen und darin die kleingeschnittenen Schalotten ansautieren mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe auffüllen.
5. Kräuter und Knoblauch beigegeben und 10 Minuten köcheln lassen.
6. Durch ein Etamin durchschlag und mit Butter montieren „nicht mehr aufkochen lassen".

7. Tipp: Zur Herbstzeit Honigkürbis als Beilage: Hokkaido-Kürbis halbieren, Kerne und Fasern entfernen. In gefälligen Spalten schneiden und mit der Schale auf dem Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zerlassen und mit Rosmarin, gehackten Knoblauchzehen Muskat und Honig würzen. Die Kürbisspalten mit dieser Butter bestreichen und bei 175° C „Umluft" zirka 30 Minuten backen.