Andreas Spitzer

GERICHT ASCHERHÜTTE

BEEF “ALPIN“ | HEFEBROT | WILDKRÄUTER

BEEF “ALPIN“

600 g Rinderhüfte
80 g Zwiebel
100 g Eierschwammerln
100 g Paprika
100 g Tiroler Speck
4 TL Paprikapulver
2TL Senf
50 ml Rotwein
500 ml braune Sauce
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Rinderhüfte, Zwiebel, Paprika, Speck in Streifen schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne heben und warmstellen. Das Gemüse, die Eierschwammerl und den Speck im verbliebenen Fett durchrösten, Paprikapulver und den Senf beifügen, mit dem Wein ablöschen. Die Sauce einmengen, das Fleisch beigeben und nochmals aufkochen.

HEFEBROT

250 g Mehl
145 g Wasser
5 g Hefe
½ TL Salz
½ TL Zucker

Zubereitung:
Hefe mit Zucker und lauwarmen Wasser verrühren. Mehl und Salz dazu geben und 10 Minuten kneten. Nun den Teig 1 Stunde aufgehen lassen. Danach in circa 8 gleichmäßig große Teile schneiden und zu einer Kugel formen. Mit einem Nudelholz 3 mm dünn ausrollen. In einer leicht geölten Pfanne den Teig auf beiden Seiten anbraten.

Zum Abschluss wird das Gericht mit leicht marinierten Wildkräutern oder fein gezupften Blattsalaten vollendet.