

# Rinder-Schulter, Petersilien-Schupfnudeln, Champignons

## Für 4 Personen:

### Für die Rinderschulter:

|                         |                       |                             |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1-1,5 kg Rinderschulter | 100 g Knollensellerie | 100 g Karotten              |
| 250 g Zwiebeln          | 1 Knoblauchzehe       | 125 ml Rotwein              |
| 1 Lorbeerblatt          | 3 Wachholderbeeren    | 1 EL schwarze Pfefferkörner |
| 1 L Rinderfond          | 25 ml Rapsöl          |                             |

### Für die Champignons:

|                   |                      |               |
|-------------------|----------------------|---------------|
| 300 g Champignons | 50 g Knollensellerie | 50 g Karotten |
| Salz, Pfeffer     |                      |               |

### Für die Schupfnudeln:

|                           |                       |                       |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 250 g Kartoffeln, gekocht | 2 Eigelbe             | 150 g Weizenmehl, 550 |
| 2 Zweige Petersilie       | Salz, Pfeffer, Muskat |                       |

### Für die Rinderschulter:

Die Rinderschulter auf der Oberfläche von Fett und Sehnen befreien und beiseitelegen. Die Rinderschulter in einem Bräter mit etwas Rapsöl von allen Seiten gut anbraten. Anschließend die Schulter herausnehmen und die Abschnitte (Fett und Sehnen) der Schulter darin rösten.

Karotten, Sellerie, Knoblauch und Zwiebeln schälen. Zwiebeln grob schneiden, Knoblauch hacken und beiseitelegen. Karotten und Sellerie in grobe Würfel schneiden und in den Bräter dazugeben. Sobald alles goldbraun angebraten ist, die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und anbraten.

Nach und nach alles mit Rinderfond auffüllen. Die Rinderschulter in den Bräter legen und die Gewürze dazugeben. Den Bräter abdecken für 3,5 - 4,5 h bei 180° C im Ofen garen.

### Für die Champignons:

Die Champignons klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.

Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und zu den Champignons geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schupfnudeln: Die geschälten Kartoffeln vom Vortag pressen und Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie hinzugeben. Die Zutaten zu einem Teig vermengen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig in lange, schmale Rollen ausrollen und unterteilen. Die unterteilten Stücke zwischen den Handinnenflächen zu Schupfnudeln rollen.

### Für die Schupfnudeln:

Die Schupfnudeln kurz in Salzwasser abkochen, bis sie oben schwimmen.

Nach dem Garen der Rinderschulter diese mit einem feuchten Tuch abdecken und für den nächsten Tag kaltstellen, so lassen sich schönere Scheiben schneiden. (Kein Muss) Den Fond aus dem Bräter durch ein Sieb gießen.

Rotwein mit Fond auf 1/3 der Flüssigkeit einkochen und abschmecken.

Die Schupfnudeln vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Christoph Kaiser am 10. Februar 2024