



# SCHULTER- SCHETZSEL IN ROTWEIN



→  
GESCHMORZT  
IM DUTCH  
OVEN

## ZUTATEN FÜR 4

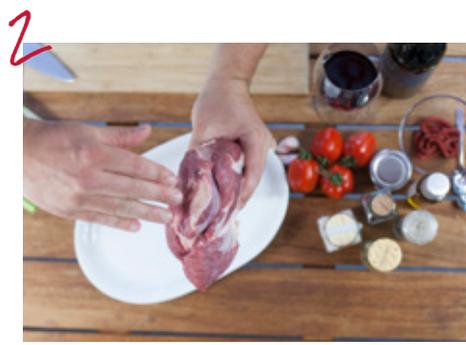
ein Schulterschertzel  
Olio di oliva extravergine  
zwei gelbe Zwiebeln  
drei Knoblauchzehen  
eine Lauchstange (Porree)  
drei Stangen Staudensellerie  
vier Tomaten  
Tomatenmark  
zwei Lorbeerblätter  
Rotwein  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer



[www.fleischwerkstatt.at](http://www.fleischwerkstatt.at)



Das Fleisch auspacken und mit einem Pa-piertuch trockentupfen.



Markant für das Schulterscherzel ist die große Sehne, die es durchzieht. Trotz bzw. gerade wegen dieser gelingen mit diesem Teilstück bei richtiger Zubereitung saftigste Braten.



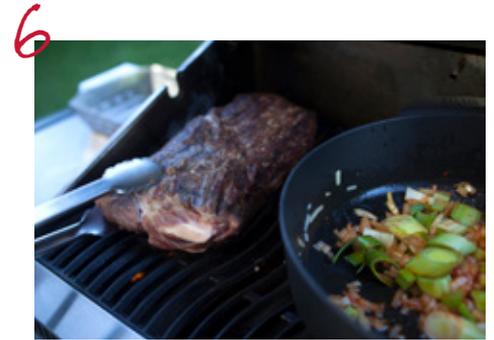
Lauch, Zwiebel und Stangensellerie in grobe Stück schneiden und in eine Schüssel geben.



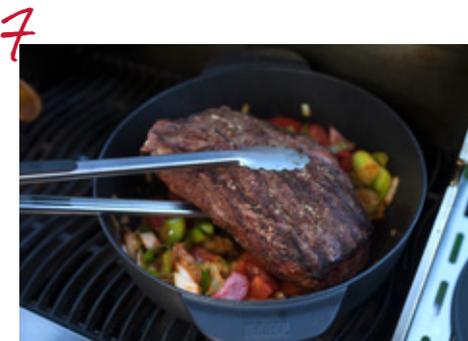
Knoblauch andrücken und in der Schale belassen und die Tomaten würfelig schneiden.



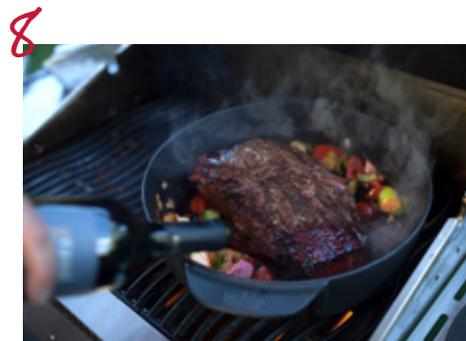
Schulterscherzel scharf von allen Seiten anbraten. Die Röstaromen sind wichtig für den Geschmack von Braten und Soße.



Dutch Oven auf den Grill aufsetzen, Zwiebeln in Olio di oliva anbraten und das restliche Gemüse begeben. Tomatenmark unterrühren und anrösten.



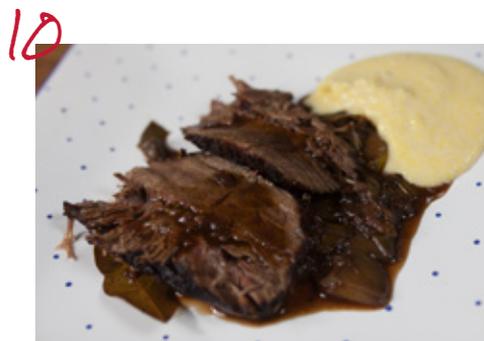
Im Topf eine Mulde für das Fleisch schaffen und das Schulterscherzel zum Gemüse einlegen.



Braten mit einer Flasche Rotwein ablöschen, Deckel des Dutch Oven schließen und für zweieinhalb Stunden bei ca. 160° C schmoren.



Die Sehne hat sich vollständig aufgelöst, und der Braten ist wunderbar mürbe und saftig. Schulterscherzel in Scheiben schneiden und anrichten.



Servieren Sie den Braten mit Soße und dem geschmorten Gemüse. Als Beilage passt wunderbar eine getrüffelte Polenta oder Pürree.

## TIPP

**Gustostück ideal zum Schmoren.**

Wird das Schulterscherzel gekocht, sollte auch die äußere Bindehaut am Fleisch bleiben, damit dieses sowohl seine Form als auch den Geschmack behält. Die gallertige Sehne in der Mitte des Teilstücks natürlich ebenfalls belassen, denn diese wird durch langsames Garen weich und versorgt das Fleisch mit dem für das Teilstück typischen saftigen Aroma.