



Zusatz-Content

Einfach scannen oder unter:  
[www.muster.com](http://www.muster.com)Rezept von Alexander Robin aus dem  
„Landhauskeller“ in Graz

Zutaten für 4 Personen

**Zupfleisch:**

2 Stk. Steirerhendlkeule (ca.250 g/Stk.)  
Salz, Kümmel gemahlen, Majoran,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Orange  
Schale eines Zwiebels  
Schale eines Apfels  
1 EL Preiselbeermarmelade  
200 ml Gemüsefond  
100 ml Orangensaft  
Maisstärke nach Bedarf  
(mit kaltem Wasser verrühren)  
1 EL Petersilie, gehackt  
1 EL Jungzwiebel, gehackt

**Pastinakencreme:**

300 g Pastinaken  
250 ml Milch  
1 TL Butter  
Salz, Muskat  
1 TL Balsamico, weiß

**Kürbis-Apfelragout:**

1 Apfel  
100 g Kürbis  
½ Zwiebel  
1 TL Kristallzucker  
1 TL Balsamico weiß  
50 ml Apfelsaft, naturtrüb  
20 ml Weißwein  
Maisstärke (mit kaltem Wasser verrühren)

**Salat:**

¼ Häuptel Endiviensalat  
100 ml Joghurt  
20 g geriebener Parmesan  
2 EL Balsamico weiß  
1 EL Olivenöl  
Salz

**CO<sub>2</sub>-Fußabdruck**

**1.237 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion**  
bei Zubereitung mit biologischen,  
saisonalen und regionalen Zutaten  
und energieeffizienten Geräten.

**1.456 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion**

bei Zubereitung mit konventionellen,  
teils nicht saisonalen und regionalen  
Zutaten und herkömmlichen Geräten.

## Steirerhendlkeule

mit Pastinakencreme, Kürbis,  
Apfel und Endiviensalat

**Zubereitung**

Für das Zupfleisch Hendlkeulen würzen. Restliche Zutaten grob gewürfelt in eine feuerfeste Form geben und mit Fond, Orangensaft und Preiselbeeren vermengen. Zwiebel- und Apfelschale dazugeben. Hendlkeulen in den Sud legen. Mit Alufolie bedecken und bei 200 Grad im Ofen für 20 Minuten schmoren lassen. Mit einer Fleischgabel testen, ob sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

Fleisch von den Keulen trennen und zerkleinern (zupfen), restlichen Sud mit den Zutaten durch ein feines Sieb pressen. Sud nochmal aufstellen und reduzieren lassen, bis ein intensiver Geschmack entsteht. Danach leicht mit Maisstärke eindicken. Zupfleisch mit dem eingedickten Sud marinieren. Anschließend Petersilie und Jungzwiebel hinzufügen.

Für die Pastinakencreme Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden. Pastinaken in Milch weichkochen. Anschließend abseihen und mit Gewürzen, Butter und Balsamico mixen, bis eine feine Konsistenz entsteht. Bei Bedarf mehr Milch hinzugeben.

Für das Kürbis-Apfelragout Apfel, Zwiebel und Kürbis schälen und klein würfeln. Zwiebelwürfel in der Butter leicht anschwitzen, bis sie eine leicht goldene Farbe bekommen. Anschließend Zucker begeben. Leicht anrösten und mit Apfelsaft, Weißwein und Balsamico ablöschen. Anschließend Kürbiswürfel hinzufügen und mitkochen. Zum Schluss Apfel hinzufügen und mit Maisstärke nach Bedarf eindicken.

Für das Joghurt dressing alle Zutaten vermengen. Endiviensalat in feine Streifen schneiden und in kaltes Wasser einlegen. Anschließend abseihen und abtupfen. Salat mit Dressing marinieren.

**Tipp**

*Schalen und Abschnitte von Zwiebel,  
Pastinake und Kürbis lassen sich optimal für  
einen Gemüsefond verwenden.*