



[Drucken](#)

Geschmorte Rinderschulter mit Süßkartoffel-Püree



Zutaten für 4 Personen

Für das Fleischgericht:

- 1 kg Rinderschulter
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml helles Bier
- 200 g Perlzwiebeln
- 80 g geschälte Esskastanien (vorgegart)
- 1 ½ Bund Schnittlauch
- 100 g bayer. Butter
- Salz, Pfeffer

Für die Süßkartoffel-Puffer:

- 400 g orange Süßkartoffeln
- 40 g bayer. Butter
- Muskat, Salz u. Pfeffer

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Schulterstück salzen, pfeffern, in einem schweren Schmortopf im Ofen von allen Seiten anbraten. Die Hälfte der Flüssigkeit angießen, zudecken und im Ofen insgesamt 1½-2 Stunden schmoren. Dabei nach und nach das restliche Bier zugeben und den Braten ab und zu wenden. Das Fleisch ist fertig, wenn eine Rouladennadel sich leicht einstechen und wieder herausziehen lässt.
2. Perlzwiebeln schälen und nach etwa 45 Min. zusammen mit den Esskastanien zur Rinderschulter geben.
3. Für Püree die Süßkartoffeln schälen und in große Stücke schneiden, in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Die Süßkartoffeln abgießen, im Mixer mit Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Den Braten auf eine Platte legen, die Sauce aus dem Bräter in einen Topf gießen. Kalte Butter in kleinen Stücken in die Sauce rühren, Schnittlauch zugeben und abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Schnittlauch-Sauce und Süßkartoffel-Puffern servieren.