

**ANGUS
BEEF KRONBERGER**

**BEST BEEF
STEAKS
BURGERS
AND MORE**



Onglet (Herzzapfen) geschmort im Würzelgemüse

Würzelgemüse (Sellerie, Petersilienwurzel, Karotten etc.) in Würfel
Zwiebel werden geviertelt.

Knoblauchknolle in der Mitte durchschneiden (halbierte Zehen sichtbar)

In gusseisernen Bräter Rinderfett (Butterschmalz) heiß werden, die
Gemüsewürfel dazu ab und zu umrühren bis alles goldgelb ist.

Eine Prise Zucker dazu und karamellisieren lassen.

Rotwein mehrmals in kleinen Portionen hineingießen.

Den karam. Zucker vom topfboden abschaben, auflösen und einkochen lassen.

Ganz zum Schluss Lauchscheiben und einen geviertelten Apfel dazu.

Im Mörser zerstoßene Pfefferkörner, Piment, Koriander und Wacholderbeeren,
Meersalz sowie einige Kräuter nach eigener Wahl.

Einen Schuss Balsamico-Essig nicht vergessen. Nun mit Rindssuppe auffüllen
und aufkochen lassen.

Das Onglet wird getrennt in einer Pfanne kurz und scharf angebraten. Dann in
die Sauce gelegt, sodass es bis zur Hälfte bedeckt ist.

Den Ofen auf 140° vorheizen, den Bräter ohne Deckel in den Ofen schieben.

In ca. 3 Std. ist das Onglet butterzart. Nadelprobe.

Das Fleisch dann quer zur Faser schneiden.

Ideal dazu z.Bsp. Spätzle.

Guten Appetit!

 **angus beef kronberger**
angus-beef.at

Stefan Kronberger
Albrechtsberg 9
5270 Mauerkirchen