

## **AUFGETISCHT AM SONNTAG - UM DEN LAAER BERG** **3.5.2026**

### **Geschmorte Schulter vom Wagyu-Rind mit Tortellini** **FÜR 10 PERSONEN**

von Metin Yurtseven  
Wirtshaus „Zum Alten Beisl“

3 kg Wagyu-Rindsschulter (ohne Knochen),  
350 g Wurzelgemüse,  
3 große Zwiebeln,  
1 Stange Lauch,  
3 Tomaten,  
Salz, Pfeffer,  
Olivenöl,  
3 EL Tomatenmark,  
1,5 l Portwein,  
1 l kräftige Rindsuppe,  
1,5 EL Pfefferkörner (gerieben),  
3 Lorbeerblätter,  
je 3 Thymian- und Rosmarinzweige,  
15 Wacholderbeeren (angedrückt),  
kalte Butter nach Belieben,  
2 Bund Babykarotten,  
1 kg Pilze

Gemüse putzen, waschen und grobwürfelig schneiden. Fleisch trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Gemüsewürfel, Tomatenmark, Portwein, Suppe, übrige Gewürze und Kräuter in einen Bräter geben. Fleisch darauflegen und bedeckt bei niedrigerer Temperatur (110-120° C) ca. 12 Std. schmoren lassen.

Weich geschmortes Rindfleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce durch ein Sieb passieren, in den Bräter zurückgießen und um die Hälfte einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Sauce mit kalter Butter montieren. Babykarotten knackig kochen. Pilze schneiden. In Olivenöl ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Babykarotten mitschwenken. Fleisch quer zur Faser aufschneiden und mit Sauce, Babykarotten und Pilzen anrichten.

## NUDELTEIG

125 g Mehl (griffig),  
125 g Hartweizengrieß,  
2 Eier,  
1 EL Olivenöl,  
Salz,  
Mehl (für die Arbeitsfläche)

## PILZFÜLLE

1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
300 g Pilze,  
2 EL Butter,  
2 EL gehackte Petersilie,  
100 g Ricotta,  
1 EL Trüffelpaste,  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen gut vermischen und 10-15 Min. kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte die Masse zu trocken sein, noch einige Tropfen Wasser zugießen. Mit Folie abdecken und über Nacht kühl rasten lassen.

Knoblauch und Zwiebel schälen, würfelig schneiden, in Butter anschwitzen.

Die geputzten und gehackten Pilze beimengen und darin 5 Min. braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse erkalten lassen. Petersilie, Trüffelpaste und Ricotta hinzufügen. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Nudelmaschine auf die gewünschte Stärke ausrollen.

Runde Formen ausstechen, ca. einen Kaffeelöffel Füllung in die Mitte platzieren und Tortellini formen.

Tortellini im Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen.