

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Rendfleischbolla für 4 Lüüt** **(Rinderrückensteak für 4 Personen)**

- 4 Rindersteaks vom Rücken, Filet oder Huft à ca. 200g
- 2 Bund Lauchzwiebeln mit Grün
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL grober Senf
- 100g Butter
- 50g helle Brösel (Paniermehl)
- 1 Schuss Weinbrand
- 0,5 l Kalbsglace
- Salz, bunter Pfeffer aus der Mühle
- 125g Polentamehl (Maisgriess)
- 0,4 l Milch
- 1 Mocalöffel Salz, Muskat

Die Steaks ca. eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, mit Salz kräftig würzen und in einer sehr heißen Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vor geheizten Backrohr bei ca. 80°C langsam auf einem Blech gar ziehen lassen – Sie haben ab jetzt ca. 30 min. für die nächsten Schritte.

Für die Lauchzwiebelkruste die weiße Lauchzwiebeln (12 Stück mit etwas Grün als Dekoration aufheben), die Knoblauchzehe und die Zwiebel fein würfeln, in Butterschmalz glasig schwitzen und erkalten lassen. Die Butter mit einer Moulinette schaumig schlagen, die abgekühlte Zwiebelmasse zufügen und alles fein pürieren. Die Brösel zufügen, damit die Masse schön bindet. Nach belieben mit grobem Senf, Weinbrand, Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Masse aus der Maschine nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Das Lauchgrün in feine Ringe schneiden und in die Masse einarbeiten.

Für den Polenta Milch und Salz in einem Topf aufkochen. Dann langsam das Polentamehl einrühren, richtig durchkochen lassen, mit einem Deckel abdecken und zum Quellen an den Herdrand stellen. Sie können den Polenta nach Belieben mit geriebenem Käse, gebratenen Pfifferlingen, Chili-Zitronenabrieb usw. aromatisieren. Vor dem Anrichten den Maisbrei nochmals aufrühren und mit 3 EL Kalbsglace, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!**  
**Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



Die Steaks jetzt mit Pfeffer würzen, mit Der Lauchzwiebelkuste ca. ½ cm dick bedecken und unter dem Grill schön goldbraun überbacken. Vor dem Servieren die restliche Kalbsglace erhitzen und wenn nötig abbinden. Die 12 Stück Lauchzwiebeln der Länge nach einschneiden mit 10g Butter, 8 EL Wasser, Salz und Zucker glacieren, bis das Wasser verdunstet ist. Den heißen Maisbrei in der Tellermitte anrichten, mit Kalbsglace umgiessen, die Steaks darauf anrichten und mit den Lauchzwiebeln schön garnieren.



Wir empfehlen zum Rindersteak einen kräftigen Rotwein:  
Sails Red Vitikult, Heribert Bayer, Mittelburgenland,  
Vinothekspreis zum Mitnehmen € 15

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)