



GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Vielfalt erleben.

HOTEL-RESTAURANT GIESEKE-ASSHORN
BREMER STRAÙE 55
49163 BOHMTE
WWW.GIESEKE-ASSHORN.DE
TEL.: 05471/95800

Geschmorte Schulter von der Diepholzer Moorschnucke mit karamellisierten Kartoffeln und Bohnen

ausgesucht von Friedrich-Wilhelm Asshorn, "Restaurant Gieseke-Asshorn"

Zutaten (für 4 Personen):

1 Moorschnuckenschulter (ca. 1 kg)
200 gr. Suppengemüse
(Sellerie, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch)
3 EL Tomatenmark
Gartenkräuter (Thymian, Rosmarin)
Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren
1 Glas Grauburgunder
Oliven, getrocknete Tomaten, Olivenöl,
alter Balsamicoessig Salz, Pfeffer
250 gr. grüne Bohnen,
Bohnenkraut,
Schalotten
500 gr. kleine Kartoffeln, etwas Butter, Zucker



Zubereitung:

Die Schulter würzen und scharf anbraten, Suppengemüse und Kräuter hinzufügen und mit anrösten, Tomatenmark hinzugeben, mit Wasser und Wein ablöschen und einkochen lassen. Im Ofen ca. 75-90 Min. bei 180 Grad schmoren, immer wieder Wasser zugeben.

Die fertige Schulter warmstellen, Fond abpassieren und einkochen lassen, mit altem Balsamico, Oliven und getrockneten, gehackten Tomaten und Knoblauch abschmecken.

Die Bohnen abziehen und bissfest blanchieren, in der Pfanne mit Butter, Schalotten, Salz, Pfeffer und Bohnenkraut anschwanken.

Die kleinen Kartoffeln kochen, in Butter anbraten und leicht mit Zucker karamellisieren.

Dazu empfehlen wir einen "Blauen Spätburgunder" vom Weingut K. H. Johner aus Bischoffingen.