



## From Nose to Tail: Heute gibt es Fledermaus!

Kreativ Kochen - ja, aber muss es denn **Fledermaus** sein? Keine Angst, wir wollen uns weder mit Batman anlegen noch haben Sie einen Trend verpasst. Die Fledermaus ist ganz einfach ein Teilstück vom Rind oder Schwein. Es wird aus dem Beckenknochen ausgelöst und ist etwa handflächengroß. Durch die Fettauflage ist es saftig und zudem feinfasrig.

Wie viele heute vernachlässigte Teilstücke, war auch die Fledermaus in der Wiener Siedeküche fest verankert. Während die Fledermaus vom Rind gekocht wird, findet man das Pendant vom Schwein gebacken vor. Übrigens: Früher war die Fledermaus ein sogenanntes Metzgerstück - heißt es kam nicht in den Verkauf, sondern wurde vom Metzger selbst genossen. Keine Angst - so geizig sind wir nicht. Unser Rezept für geschmorte Fledermaus finden Sie jetzt hier:

### Rezept: Geschmorte Fledermaus vom Rind mit Kartoffelpüree

von Küchenchef Martin Huber

↪ Nicht vergessen: Fledermaus in unseren vier Filialen bitte vorbestellen!

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für die Fledermaus:

700 g Fledermaus  
60 ml Rapsöl  
Salz, Pfefferschwarz ganz,  
Lorbeer, Wacholder  
Thymian, Rosmarin

200 g Zwiebel  
120 g Karotten  
120 g Sellerie  
2 Knoblauchzehen  
2 TL Tomatenmark  
400 ml Rotwein  
700 ml Rinderbrühe

##### Für das Kartoffelpüree:

750 g mehliges Erdäpfel  
40 g Butter  
100 ml Milch  
1 TL Salz

**Zubereitung:** Die Fledermaus salzen und anschließend im heißen Öl in einem breiten Topf anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Das geschälte und kleingeschnittene Gemüse in dem selben Topf anbraten. Gewürze und Kräuter hinzufügen und etwas mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen, anbraten bis sich eine dunkle Farbe gebildet hat. Anschließend mit etwas Wein ablöschen und so lange wiederholen bis sich eine schöne braune Farbe gebildet hat. Mit Rinderbrühe aufgießen, das Fleisch hinzugeben und für zwei Stunden leicht köcheln lassen. Achtung: Topf nicht zudecken!

Fleisch aus der Sauce nehmen und die Sauce passieren. Etwas reduzieren lassen und mit Maisstärke eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln waschen und schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Abseihen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pressen. Milch aufkochen lassen zu den gepressten Erdäpfel langsam hinzufügen, Salz, Muskat und kalte Butter hinzufügen und umrühren. Das Püree mit der Fledermaus servieren.