



# geschmorter Rieddeckel mit Wurzelwerk

## Zutaten:

Für 4-6 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Rieddeckel
4	Pimentkörner
1	Zwiebel
½	Sellerieknolle
2	Karotten
1	gelbe Rübe
170 ml	Rotwein
350 ml	Wasser
	Salz, Pfeffer, Öl

## Zubereitung:

1. Würzen Sie das Fleisch und schneiden Sie das Gemüse sowie die Zwiebel klein. Braten Sie das Fleisch in einem Schmortopf an, Zwiebel hinzufügen und mit Wasser und Wein aufgießen.
2. Schmoren Sie den Rieddeckel bei 160 °C im Rohr für ca. 2 Std. Nach 1,5 Std. Gemüse beifügen.
3. Servieren Sie das Fleisch mit dem Gemüse und dem herrlichem Saft. Als Beilage passen Knödel, Nockerl oder Bandnudeln.