

Rezepte zur Rotweinprobe 2012

Rinder-Schmortopf

Zutaten für 4 Personen

Für die Marinade:

- 2 Zwiebeln gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, halbiert
- 3 EL getrocknetes Suppengrün
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 kl. Bund Petersilie (nur die Stängel, die Blätter lieber anderweitig verwenden)
- 1 Fl. kräftiger Rotwein
- 2 Schnapsgläschen Tresterbrand (z. B. Grappa)

- 1 kg Rindergulasch
- 200 gr. Speck in Würfeln
- 250 gr. Champignons in Scheiben oder Vierteln
- 100 gr. Schalotten, ganz, geschält
- 2 Zwiebeln gewürfelt
- 4 Lorbeerblätter
- 1 daumendicker Bund Thymian

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Saucenbinder

Achtung: Fleisch muss über Nacht marinieren!

Rindfleisch mit den Zwiebeln, den Gewürzen und den kleingeschnittenen Petersilienstängeln mischen, mit Grappa und Rotwein übergießen. Das Fleisch sollte bedeckt sein. Über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag das Rindfleisch aus der Marinade fischen, dabei möglichst alle Gewürze in der Marinade lassen, abtropfen lassen, evtl. trocken tupfen.

Marinade durch ein Sieb filtern.

Speck knusprig auslassen, die Zwiebelwürfel goldgelb mit anbraten (mit dazugeben wenn der Speck ausgelassen aber noch nicht kross st)

Rindfleisch in Olivenöl rundum kräftig anbraten. Speck und Zwiebeln zugeben. Den Thymian (am besten mit Küchengarn zusammenbinden, lässt sich so leichter wieder entfernen) und Lorbeerblätter zugeben, mit der Marinade aufgießen. Evtl. noch etwas Wasser zugeben, das Fleisch sollte gerade bedeckt sein. Mit Pfeffer und Salz (vorsichtig, das ist durch den Speck schon gut gesalzen!) abschmecken.

Bei kleiner Hitze bis 2 1/2h schmoren lassen. 45 min. vor Ende der Garzeit die Schalotten dazugeben.

Champignons in Olivenöl oder dem Speckfett kräftig anbraten bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Zum Rindfleisch geben und alles nochmals kurz zusammen köcheln lassen.

Thymian entfernen, Sauce evtl. etwas entfetten und nach Belieben binden.