

Rinderhüfte auf Burgunderart

Zutaten:

800 g	Rindfleisch (aus der Hüfte)
150 g	Dörrfleisch
0,5 Ltr.	trockener Rotwein (am besten Spätburgunder)
4	Schalotten
1	Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)
1	Petersilienwurzel
2 Eßl.	Tomatenmark
1	Lorbeerblatt
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig
	Salz
	Pfeffer
	Sonnenblumenöl
½ Becher	Crème Fraiche

Vorbereitung:

Das Fleisch ggf. von Fett oder Sehnen befreien, in große Würfel schneiden (ca. 3-5 cm)
Vom Dörrfleisch die Schwarte entfernen (nicht wegwerfen), würfeln (nicht zu klein).
Schalotten und Gemüse schälen, in Stücke schneiden.
Die Petersilie hacken (die Stängel extra).

Zubereitung:

In einem Schmortopf das Fleisch in etwas Öl ringsum kräftig anbraten. Nötigenfalls in mehreren Etappen arbeiten, damit das Fleisch kein Wasser zieht.
Herausnehmen, den Topf ausreiben (damit Fleischreste nicht verbrennen) und in frischem Öl den Speck und das Gemüse anbraten bis sie gut Farbe angenommen haben.
Tomatenmark, Kräuter und die Petersilienstängel zugeben, ca. 1 Minute mitrösten, dann mit einem 1/8 Liter Spätburgunder ablöschen, diesen komplett einkochen lassen (damit sich Röstaromen bilden), etwas rühren. Wieder mit einem 1/8 Liter Rotwein ablöschen, einkochen..... bis der Wein aufgebraucht ist.
Das Fleisch zugeben und soviel Wasser zugeben, bis die Fleischstücke knapp bedeckt sind. Das ganze aufkochen lassen, abschäumen, die Hitze etwas reduzieren und im geschlossenen Topf garen bis das Fleisch weich ist (ca. 1 Stunde). Gelegentlich umrühren.
Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei ein Teil des Gemüses mit durchdrücken. Crème Fraiche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch und die Petersilie zugeben.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Baguette und einen Salat
und dazu reichen Sie den Spätburgunder Rotwein, wie zum Kochen.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen

Dieses Rezept habe ich von Stefan Büchler, einem befreundeten Koch, bekommen.

Diverse Spezialitäten von ihm können Sie auch im Internet unter www.culinaria-palatina.de finden.