

Suure Mocke

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 95 Min.

Menu: [21.3.2018](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten: für 4 Personen

200g Röstgemüse (1/3 Zwiebeln, 1/3 Sellerie, 1/6 Rübli,)
1 kleiner Lauchstängel
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
5 Wacholderbeeren, zerdrückt
10 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
1 Rosmarinzweig
1 dl Rotweinessig
7 dl Rotwein (Dôle oder Pinot noir)
1 kg Rindsschulter
4 EL Olivenöl
30g Tomatenpüree
wenig Maizena
50g eiskalte Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Röstgemüse in grobe Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Beize (bis und mit 7 dl Rotwein) in eine Schüssel geben, das Fleisch hineinlegen. Über Nacht in der Küche stehen lassen. Dann für eine Woche in den Kühlschrank stellen. Alle zwei Tage das Fleisch wenden. Fleisch und Röstgemüse aus der Beize nehmen, sehr gut abtropfen. Marinade auf kleinem Feuer langsam aufkochen und sieben. Das Gemüse in 2 Esslöffeln Olivenöl anrösten, Tomatenpüree dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Mit gesiebter Beize auffüllen, aufkochen, salzen.

Das Fleisch in heissem Olivenöl in einer Eisenpfanne rundum anbraten, in die Sauce geben und im Ofen bei 160 Grad ca. 3 bis 4 Stunden zugedeckt weich schmoren (köcheln!) oder auf dem Herd 2,5 Stunden.

Fleisch herausnehmen, warm stellen. Sauce sieben, entfetten, auf ca. 5 dl reduzieren, mit Maizena binden, abschmecken. Vor dem servieren 50g kalte Butterwürfel in die Sauce geben, gut rühren. Fleisch in Scheiben schneiden, auf Platte oder Teller anrichten und mit Sauce übergießen.