

Schmorbraten vom jungen Rind

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

1 kg Jung-Rindhuftdeckel
200 gr Mirepoix (Gemüsewürfeli)
2 EL Tomatenpurée
3 dl Rotwein
1 l (Kalbs-)Jus
Salz
Pfeffer
Lorbeerblatt
Oel zum Anbraten (oder ausgelassene Butter)



Zubereitung:

Das Gemüse (Rüebli, Knollensellerie, Zwiebel und Lauch) in kleine Würfel schneiden (Mirepoix). Die Rindshuft würzen, in einer heissen Pfanne rundum gut anbraten, Fleisch herausnehmen. Das Mirepoix in die Pfanne geben und anrösten. Tomatenpurée zugeben und mitrösten, bis es eine dunkle Farbe annimmt. Mit Rotwein ablöschen (nicht den Durst) und vollständig einkochen lassen. Mit dem Jus aufgiessen, das Fleisch in die Pfanne zurückgeben und weichschmoren. Anschliessend den Braten herausnehmen und die Sauce, wenn nötig, mit Stärkemehl binden und passieren. Fleisch tranchieren und anrichten, mit der Sauce nappieren. Mit Gemüse und Kartoffelstock (oder Kartoffel-Gratin) servieren.