

«Suure Mocke»

(Rezept von Landfrau Marlies Bärtschi aus der 13. Staffel der «Landfrauenküche»)

Zutaten: (für 8 Personen)

- 2 kg Rindfleisch von der Schulter oder vom Stotzen*
- 150 g Sellerie, gewaschen und ungeschält in grobe Stücke geschnitten
- 2 Rüebli, gewaschen und ungeschält in grosse Stücke geschnitten
- ½ Lauch, längs halbiert
- 1 Zwiebel
- 2 Nelken (in die Zwiebel stecken)
- 1 Lorbeerblatt
- 1.5 l Rotwein
- 1.5 dl Rotweinessig
- 8 Pfefferkörner
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 6 Koriandersamen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- 2-3 EL Bratbutter
- nach Bedarf 1 EL Maizena (angerührt mit 2 EL Wasser)
- 20 g schwarze Schokolade zum Verfeinern der Sauce

*Marlies Bärtschi nimmt Fleisch von den hofeigenen Galloway-Rindern

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Sellerie, Rüebli, Lauch und die besteckte Zwiebel auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten.

Für die Beize den Rotwein zusammen mit dem Rotweinessig und den Gewürzen (Pfefferkörner, Zimtstange, Sternanis, Koriandersamen, Rosmarin und Thymian) in eine Pfanne geben und aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Das Fleisch in eine Schüssel geben. Das geröstete Gemüse dazulegen und alles mit der ausgekühlten Beize übergiessen. Die Grösse der Schüssel so wählen, dass das Fleisch ganz mit Beize bedeckt ist.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und das Fleisch für 4-6 Tage in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch täglich einmal in der Beize wenden.

Das Fleisch eine Stunde vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Aus der Beize heben und mit Haushaltspapier gut trocken tupfen und anschliessend rundum gut salzen und auf einem Teller bereitstellen.

Die Beize durch ein Sieb in eine Pfanne giessen. Das Gemüse auffangen und auf einen Teller geben.

Die Beize in einer Pfanne aufkochen, den Schaum abschöpfen. Diesen Vorgang wiederholen.

Den Backofen auf 85 Grad vorheizen.

Den Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch rundum zügig anbraten und danach in eine feuerfeste Form geben. Das Gemüse und die abgeschäumte Beize dazugeben. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 85 Grad ca. 2 ½ Stunden sanft garen bis zu einer Kerntemperatur von 75 Grad.

Das Fleisch aus der Sauce heben und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in eine kleine Pfanne giessen und nochmals kräftig auf- und etwas einkochen. Bei Bedarf mit Maizena abbinden. Die Sauce dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit schwarzer Schokolade verfeinern.

Den «suuren Mocke» vor dem Servieren in dünne Tranchen scheiden und mit Sauce nappieren.