



## Rindsvoessen an Paprika-Rahmsauce

Der Paprikageschmack kommt vom Pul biber, dem türkischen Paprika, den es in scharfen und, wie in diesem Rezept verwendet, in milden Versionen gibt. Durch ein kurzes Anrösten ohne Fett in einer nicht zu heissen Pfanne wird das intensiv fruchtige des Pul biber noch verstärkt. Erst dann wird das Fleisch in einer separaten Pfanne angebraten und zusammen mit dem aufgelösten Bratensatz zum Pul biber gegeben, mit Bouillon aufgefüllt und zusammen mit Peperoni-Streifchen geschmort. Erst zum Schluss, wenn das Fleisch gar ist, wird der Sauerrahm eingerührt.

<i>Sauerrahm steuert dem Gericht eine gut passende mild-säuerliche Note bei, aber auch mit Vollrahm schmeckt das Voessen sehr gut.</i>

### Zutaten

250g Rindsvoessen von der Schulter  
60g rote Peperoni  
1/2El Pul biber (mild)  
1 Eschalotte  
2 Lorbeerblätter  
1,5dl Rindsbouillon  
5cl Noilly Prat  
1dl Sauerrahm  
1 Zweig frischer Thymian  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Die Pfanne in der nachher das Voessen geschmort wird auf mittlere Temperatur aufheizen, Pul biber zugeben und rösten bis ein intensiver Duft aus der Pfanne steigt. Der Pul biber darf dabei aber nicht braun werden oder gar verbrennen. Pfanne von der

Herdplatte ziehen.

Eschalotte hacken, Peperoni in feine Streifchen schneiden.

Rindsvoressen in einer Bratpfanne mit reichlich Bratbutter kurz und kräftig anbraten. Das Fleisch darf beim Anbraten nur locker in der Pfanne liegen, damit es keinen Saft zieht. Bei grösseren Mengen das Fleisch etappenweise anbraten. Zum Schluss Eschalotte zugeben und kurz mit rösten. Fleisch in die Schmorpfanne geben. Den Bratensatz mit Noilly Prat auflösen, kurz einkochen lassen und in den Schmortopf geben. Falls verbrannte (und bittere) Teilchen im Sud schwimmen, Sud absieben. Bouillon zugießen, Peperoni und Lorbeerblätter zugeben und alles offen ca. 1 bis 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Die Sauce sollte dabei auf etwa einen Drittel einkochen. Falls die Sauce zu stark einkocht, etwas Wasser zugeben.

Sobald das Fleisch gar ist, den Sauerrahm einrühren und 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Rindsvoressen anrichten und mit abgezupften Thymianblättchen und etwas Pul biber bestreuen.

Das Rindsvoressen habe ich zusammen Rotelli angerichtet. Diese kuriose, einem Speichenrad nachempfundene Pastaform kann in den vielen Hohlräumen viel Sauce aufnehmen und passt darum ausgezeichnet zu einem Voressen.





