



Rindsvoessen vom Hals

Ein Rindsvoessen kann je nach Geschmack auf verschiedenste Weise zubereitet werden. Wichtig ist in jedem Falle, das richtige und zum Schmoren geeignete Stück vom Rind zu verwenden, das auch während dem Schmoren nicht trocken oder zäh wird. Stücke vom Vorderviertel sind da empfehlenswert, aber auch Fleisch von der Haxe, das vom Stotzen eher weniger. Ein vorzügliches Schmorstück ist der Hals, der sich auch gut als Siedfleisch eignet. Er ist von Bindegewebe und Fett durchzogen. Beides sorgt dafür, dass das Fleisch beim Schmoren nicht austrocknet. Er ist eher selten in der Auslage einer Metzgerei zu finden. Sehr oft wird er zu Wurst oder Hackfleisch verarbeitet. Es lohnt sich aber, beim Metzger mal nachzufragen, auf Bestellung wird er bestimmt ein Halsstück besorgen.

Zutaten (1 Portion)

200g	Voessen von Rindshals
20g	Bratspeck
1	Mittlere Zwiebel, ca. 40g
2El	Passata di Pomodoro
4-5cm	Peperoncino
1dl	Rotwein
1dl	Rindsbouillon
	Bratbutter

Zubereitung

Bratspeck zu schmalen Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und zu Scheiben schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu kurzen, schmalen Streifchen schneiden.

Alles zusammen in Bratbutter scharf anbraten. Bei grösseren Mengen in Etappen anbraten. Passata zugeben, kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen und etwa auf die

Hälfte einköcheln lassen. Bouillon dazugießen und 1 Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen. Ein weitere halbe Stunde offen köcheln lassen bis das Fleisch weich und die Sauce etwas eindickt.





Rindsvoressen zugedeckt schmoren

