



## Peposo - mit Pfeffer geschmortes Rindfleisch

Das Rezept stammt aus der Renaissance, es soll von toskanischen Tonbrennern kreiert worden sein, die die lange Zeit des Brennens und die Hitze des Brennofen nutzten, um ein schmackhaftes Essen zuzubereiten. Die Zubereitung ist einfach, die Schmorzeit aber umso länger. Das Fleisch wird ohne anbraten mit Passata, viel Rotwein und reichlich Pfeffer lange geschmort. Das geschah natürlich nicht im Brennraum des Ofens, da wäre es viel zu heiss, sondern die Pfanne wurde auf den Brennofen gestellt und mit der Abwärme des Ofens beheizt.

Ideal für dieses pfeffrige Gericht ist Fleisch von der Haxe oder von der Schulter. Dazu passen z.B einfach Brot oder Papardelle.

### Zutaten (2 Portionen)

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 300g  | Rindsschulter (dicke Schulter) |
| 3     | Knoblauchzehen                 |
| 1dl   | Passata di Pomodoro            |
| 1     | Lorbeerblatt                   |
| 1/2El | schwarze Pfefferkörner         |
| 2El   | Oliveöl                        |
| 2dl   | kräftiger Rotwein              |
|       | Salz                           |

### Zubereitung

Rindsschulter zu 2cm grossen Würfeln schneiden. Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Alle Zutaten in eine kalte Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und weitere 1 1/2 bis 2 Stunden köcheln, damit die Sauce einkocht. Wird die Sauce zu dick, etwas Wasser nachgiessen. Am Schluss sollte

das Fleisch so weich sein, dass es mit einer Gabel zerteilen lässt.



