



Rindsvoressen an Cognac-Paprika-Rahmsauce

Cognac, Paprika und Rahm sind eine exquisite Kombination für Saucen und natürlich auch für ein Voressen, sie passt zwar vor allem zu hellem Fleisch. Aber auch zu Rindfleisch, das nicht, oder höchstens nur leicht angebraten wird, schmeckt sie ausgezeichnet. Mildes Pul biber, der türkische Paprika, ist dabei eine sehr gute Wahl, es ist nicht gemahlen, sondern fein geschrotet, er fühlt sich noch leicht feucht an und überzeugt mit kräftigem, fruchtigem Geschmack.

Fleisch vom Stotzen wird in vielen Rezepten zum Schmoren empfohlen, doch es ist sehr fettarm und enthält kaum Bindegewebe. Es wird zwar weich, bleibt aber leicht faserig und wird nicht so saftig wie Fleisch vom Vorderviertel (Schulter, Hals). In einem Gericht mit viel Sauce fällt dieses Manko nicht allzusehr ins Gewicht.

Nudeln oder gebratene Polenta passen ausgezeichnet zu diesem sämigen Voressen.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Rindsvoressen (vom Stotzen, Unterspälte)
80g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1,5Tl	Pul biber
8cl	Cognac oder Brandy
1,5dl	Rindsbouillon
1-2	Zweige frischer Rosmarin
3	Lorbeerblätter
40g	Sauerrahm
	Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel halbieren und zu Scheiben schneiden. Knoblauch grob hacken.

Alle Zutaten bis und mit den Lorbeerblättern in eine Pfanne geben. Das Fleisch sollte ganz von Flüssigkeit bedeckt sein. Aufkochen und zugedeckt 90 Minuten leicht köcheln lassen.

Deckel abnehmen und das Voressen eine weitere halbe Stunde köcheln lassen, damit die Sauce etwas einkocht. Sauerrahm unterrühren, mit Pfeffer und einem Schuss Cognac abschmecken. Nochmals 10 Minuten köcheln lassen.





