



Beinflfleisch mit Zimt und Rotwein geschmort (Rindshaxe)

In Österreich wird das Stück zwischen dem Hohrücken und der Brust Beinflfleisch genannt, das entspricht dem Federstück. Im Süden Deutschlands, in Bayern, versteht man darunter das ausgebeinte Fleisch von der Rindshaxe. In der Schweiz ist die Bezeichnung Beinflfleisch nicht gebräuchlich. Beides ist gutes Schmorfleisch, wobei die Rindshaxe vorzuziehen ist, da sie von weniger Fett und mehr Bindegewebe durchzogen ist. Sie wird beim Schmoren schön weich und auch nicht trocken.

Zu dem kräftigen Fleisch passt eine Zimt-Rotweinsauce mit intensivem Geschmack und süsslich-warmen Noten, die durch die Zugabe von Sternanis noch etwas betont werden. Ein Gericht, das in der kalten Jahreszeit bestimmt für Wohlbehagen sorgt.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Rindshaxe ausgebeint (2 Stücke)
100g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Zimt
1Stk	Sternanis
1dl	Rotwein (Pinot Noir)
1dl	Rindsbouillon
1/2Tl	Maizena
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Fleisch ringsum salzen und pfeffern. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Beinflfleisch ringsum nicht zu kräftig anbraten und beiseite schieben. Zwiebel, Knoblauch, Zimt und Sternanis zugeben,

vermischen und 2 Minuten dünsten. Rotwein und Bouillon zugießen und 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen, Maizena mit wenig Wasser anrühren und in die Sauce einrühren. Weitere 30 Minuten offen leicht köcheln lassen.





