



Rindsvoressen an Pfeffersauce

2 Esslöffel Pfefferkörner für 2 Portionen Ragoût, das klingt nach einem feurigen Gericht. Aber keine Angst, so scharf wird das nicht. Die Pfefferkörner werden nicht zerstoßen, sondern als ganze Kügelchen in Bratbutter angeröstet, das fördert ihr Aroma, löst aber kaum Schärfe aus. Die Pfefferkörner werden mit dem Ragoût mitgeschmort und vor dem Fertigstellen des Voressens zusammen mit den anderen Gewürzen aus dem Sud gefischt. Zudem ist der rote Pfeffer nicht sehr scharf aber mit einem guten Pfefferaroma.

Ansonsten ist es ein klassisches Schmorgericht, das aus verschiedenen Fleischstücken zubereitet werden kann. Am besten wird es aber mit Fleisch von der Rindshaxe. Die Rindshaxe enthält reichlich Bindegewebe, das während dem Schmoren geliert und das Ragoût so schön saftig macht. So ist es auch kein Zufall, dass beispielsweise in echten ungarischen Gulaschrezepten als Zutat das Fleisch von der Rinderwade empfohlen wird.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Rindsvoressen (von der Haxe)
2El	roter Pfeffer (ganz)
1dl	Madeira
1 1/2	Zwiebel
3dl	Hühnerbouillon
1	Zweig frischer Rosmarin
3	Lorbeerblätter
1dl	Sauerrahm
1El	Zitronensaft
2El	Mehl

Zubereitung

Pfefferkörner in Bratbutter anrösten, bis sie leicht zu springen beginnen. Sie dürfen

dabei aber nicht zu dunkel oder gar schwarz werden, sonst werden sie bitter. Sogleich mit Madeira ablöschen, kurz köcheln lassen und in den Schmortopf geben.

Bouillon, Rosmarin und Lorbeer zugeben und aufkochen.

Bratpfanne mit Küchenpapier ausreiben, erneut Bratbutter zugeben. Voressen mit etwas Mehl bestäuben, vermischen und anbraten. Die Fleischstücke sollten dabei locker in der Pfanne liegen, damit sie keinen Saft ziehen. Einmal wenden und danach in die Bouillon geben.

1 grosse Zwiebel halbieren und längs zur Faser in dicke Streifen schneiden, ebenfalls rösten. Sobald sie Farbe annehmen ca. 1dl von der Bouillon zugießen, um den Bratensatz aufzulösen und ebenfalls in den Schmortopf geben.

2 Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren. Im Topf sollte es immer nur leicht köcheln.

Fleisch durch ein Sieb abgiessen und dabei den Sud auffangen. Fleischstück grob von den Gewürz-, Zwiebel und Pfefferkörner befreien und beiseite stellen. Etwa 10 Pfefferkörner herauslesen und zerdrücken.

Die halbe Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken und in Bratbutter leicht anziehen bis sie ganz leicht bräunlich werden. 1 El Mehl dazugeben und leicht anrösten. Abgeseibter Sud unter ständigem Rühren langsam dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen (das lässt den Mehlgeschmack verschwinden). Sauerrahm, Zitronensaft, die separierten Pfefferkörner zugeben und den Sud mit dem Stabmixer pürieren.

Fleisch zugeben und nochmals aufwärmen. Voressen nach dem Anrichten mit ein paar ganzen Pfefferkörnern garnieren.







Sauce vor dem Pürieren