



Rindsbäggli im Gewürztraminer geschmort

Genauer bezeichnet heisst es Rindskopfbäggli, es empfiehlt sich, das Stück beim Metzger mit diesem Namen zu bestellen, denn das Eckstück vom Stotzen wird in der Schweiz ebenfalls Bäggli genannt.

Das Bäggli ist ein sehr stark beanspruchter, grobfaseriger Muskel mit viel Bindegewebe. Obwohl sie eher klein sind, ca. 200-250g, müssen sie lange geschmort werden, so 3 bis 3 1/2 Stunden sind da angesagt. Dafür wird man mit einem weichen, saftigen und vor allem sehr aromatischen Fleisch belohnt. Gemäss vielen Rezepten wird es mit reichlich Röstgemüse, Gewürzen und kräftigem Rotwein geschmort. Doch trotz, oder gerade weil das Fleisch viel Eigengeschmack mit bringt, ist auch ein heller, feinwürziger Sud eine gute Empfehlung.

Ich habe die Bäggli im Gewürztraminer, zusammen mit Zwiebel etwas Knoblauch und wenig Gewürzen geschmort. Der duftige Gewürztraminer verleiht dem Gericht eine leicht exotische Note, die man mit einem Schuss Sherry noch betonen kann.

Dazu habe ich Bratkartoffeln und Bohnen serviert, das sind würdige Begleiter für dieses köstliche Fleisch.

Zutaten (3 Portionen)

3	Rindsbäggli (zusammen ca. 700g)
4dl	Gewürztraminer
2dl	Hühnerbouillon
1	grosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4	Lorbeerblätter
1/2Tl	Piment d'Espelette
4cl	Sherry
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Rindsbäggli mit Küchenschnur zu Päckli zusammenbinden. In Bratbutter beidseitig kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Auch wenn die Rindbäggli vom Metzger sorgfältig aus dem Rindskopf geschnitten werden, fallen einige dünnere Teile etwas ab. Mit Küchenschnur nur leicht eingebunden werden die Stücke kompakt und garen so präpariert regelmässig durch.

Bratensatz mit 1dl Gewürztraminer ablöschen und kurz aufrühren. Saft in ein separates Gefäss absieben und die Pfanne kurz auswaschen. Damit werden dunkle, bittere Bratrückstände entfernt. Zwiebel grob hacken und in wenig Bratbutter andünsten bis sie leicht bräunlich werden. Mit dem abgeseihten Saft und dem Rest des Weines ablöschen. Bouillon dazugießen, Knoblauch grob hacken und zusammen mit den Lorbeerblättern und dem Piment d'Espelette zugeben, aufkochen und kurz köcheln lassen.

Rindsbäggli in den Sud legen. Sie sollten knapp zur Hälfte im Sud liegen. Zugedeckt 2 1/2 Stunden leicht köcheln lassen, dabei 3 mal wenden. Menge, Salzigkeit und Konsistenz des Sudes prüfen und je nach dem eine weitere Stunde offen oder zugedeckt weitersimmern lassen. Kurz vor dem Anrichten Sherry zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.





Gewürztraminer, Bouillon, Zwiebel und Gewürze



