

Rotweingeschnetzeltes de Luxe

So zart und köstlich schmeckt nur gebeiztes Fleisch.

Zutaten für 4 Personen

600 g geschnetzeltes Rindfleisch

Beize:

3 dl kräftiger Rotwein

½ dl Rotweinessig

½ dl Cognac

2 TL rosa Pfefferkörner

1 Rüebli, klein gewürfelt

1 Zwiebel, halbiert, besteckt mit

Lorbeerblättern und Nelken

Öl zum Braten

1 TL Salz

1 EL Mehl

1 EL Tomatenpüree

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 dl Rahm, steif geschlagen

Fleisch in eine grosse Schüssel geben. Die Flüssigkeit von der Beize über das Fleisch geben. Die restlichen Zutaten bis und mit Zwiebel begeben. Zugedeckt über Nacht kühlgestellt beizen.

Alles durch ein Sieb giessen. Die Flüssigkeit auffangen, aufkochen, absieben und zur Seite stellen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch, Rüebli und Zwiebel mit Haushaltspapier trockentupfen, portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen.

Das Mehl hellbraun rösten, Hitze reduzieren.

Tomatenpüree begeben, kurz mitrösten, mit der Beize ablöschen. Bratsatz auflösen. Fleisch in die Sauce zurückgeben, zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 45 Minuten schmoren. Schlagrahm daruntermischen, nur noch heiss werden lassen, sofort servieren.

Dazu passen Chnöpfli, Kartoffelstock, Reis oder Nudeln. Als Gemüse passen Rotkohl, Rosenkohl, Federkohl oder feine grüne Bohnen.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller, vielschichtiger Rotwein aus Spanien, ein Monastrell oder ein Manto Negro, oder ein perfekt ausgebauter Tempranillo von alten Rebstöcken.

Aus unserem Sortiment:

La Maquina, Daniel Alba, Yecla

Siò, Bodegas Ribas, Mallorca

Museum Reserva, Cigales