

**Rezept von Olivier Jäggi, Schulungsleiter, Verkaufsleiter Westschweiz, HUGENTOBLER AG,
Schönbühl**



"Suure Mocke mit Öpfelkompott"

Boeuf braisé à la compote de pommes

- Zutaten für 10 Personen:

2	kg	Rind Schulterspitz, dres.
2	l.	Rotwein
20	St	Zwiebelringe
200	g	Karotten
100	g	Knollensellerie
50	g	Petersilie glattblättrig, frisch
1	St	Knoblauchzehen, geschält
6	St	Nelke
1	St	Lorbeerblatt (Stück)
30	g	Pfefferkörner weiss
1	x	Abschmecken (Salz)
20	g	Zucker

- Für die Sauce

1	x	Abschmecken (Salz / Pfeffer)
50	g	Weizenmehl
100	ml	Erdnussöl
50	g	Kochbutter
100	g	Tomatenmark
100	ml	Olivenöl extra vergine Carte noir
150	g	Lauch
100	g	Printen (Dörrbirnen)
250	g	Sultaninen
50	g	Kochbutter
50	g	Puderzucker

- Beilagen

Zubereitung

- Das Fleisch leicht plattieren, damit das Bindegewebe aufgelockert wird.
4 Tage in der Marinade legen.
Das Fleisch trocknen, die Marinade aufkochen und passieren, das Gemüse auf die Seite stellen.

Die Rindsschulter mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Bratröhre oder Kombidämpfer mit Erdnussöl auf beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Bratröhre oder Kombidämpfer nehmen und das Öl abgiessen. Die Butter erhitzen und das Gemüse darin andünsten, das Tomatenmark hinzugeben und vorsichtig weiterrösten. Den Ansatz mit Mehl bestäuben und nach und nach mit der Marinade aufgiessen und immer wieder sirupartig einkochen lassen.

- Lauch und Petersilie der Flüssigkeit hinzufügen.
 - Mit Wasser und Jus die Sauce auffüllen und das Fleisch hineinlegen.
 - Das Fleisch muss nicht mit der Sauce bedeckt sein,
 - Im Hold-o-mat bei 80°C 14 Std. über Nacht garen.
 - Wenn das Fleisch weich genug ist dann wird es aus der Sauce genommen und kalt gestellt.
 - Die Sauce mit den zerbröselten Printen binden und durch ein Tuch passieren, die Rosinen hinzugeben.
 - Die Äpfel tournieren, in Butter anschwitzen und mit Puderzucker glasieren. Als Garnitur auf den Sauerbraten legen.
 - Kartoffelstock und geschmortes Rotkraut als Beilage mit dem Braten auf einem Teller anrichten.
-
- Zu diesem Gericht wird viel Sauce serviert.

En gute wünscht Olivier Jäggi