Kuhfleisch im Saft mit Gemüse (Spatz)

Das Rezept entspricht nicht ganz dem Pot-au-feu aus dem Reglement 60.006d der Schweizer Armee, besser bekannt als "Spatz". Zumindest früher wurde in den Militärküchen viel Kuhfleisch verwendet, eben auch für den "Spatz". Richtig gekocht, das heisst genug lange, schmeckte er auch richtig gut, eben weil Kuhfleisch von deutlich kräftigerem Geschmack ist als Rindfleisch.

Kuhfleisch ist heutzutage schwierig aufzutreiben, kann aber auf Nachfrage hin bei das Pure in Wetzikon erstanden werden. Der Hohrücken von der Kuh kann wie das entsprechende Stück vom Rind als Steak kurzgebraten werden. In der Suppe geschmort braucht es aber gut 1 1/2 Stunden, damit es durchgegart und schön weich wird. Darum wird es vorab eine Stunde in der Bouillon gegart, bevor das Gemüse und etwas später die Kartoffeln dazukommen. Am Schluss habe ich den Eintopf mit etwas Pfeffer und weissem Portwein abgeschmeckt (Der Portwein steht nicht auf der Zutatenliste des Armee-Rezeptes).

Zutaten (1-2 Portionen)

180g	Hohrücken von der Kuh
1	mittlere Zwiebel, ca. 50g
250g	Gemüse
	Kartoffel, Rüebli, Lauch
8dl	Rindsbouillon
5cl	Portwein
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

schmale Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen in Bratbutter andünsten bis sie leichte braune Bratspuren zeigen. Fleisch dazugeben und kurz mitrösten. Rindsbouillon dazugiessen und aufkochen. Den dabei entstehenden Schaum mit einem kleinen Sieb abschöpfen. Das muss man nicht so genau nehmen, einige Schaumreste dürfen zurückbleiben, sie verschwinden während der langen Kochzeit von selbst.

Mit der Bouillon aufgiessen und 1 Stunde ganz leicht köcheln lassen.

Die Rindsbouillon sollte nicht zu kräftig sein, sie wird beim Kochen um etwa 1/3 einreduziert und damit konzentrierter.

Lauch, Rüebli und Kartoffel rüsten und und in kleine Stücke schneiden.

Lauch und Rüebli zugeben und 20 Minuten köcheln lassen, Kartoffeln zugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Portwein und wenig Pfeffer abschmecken.