



## Rindsvoessen fernöstlich

Tanduri Masala ist eine indische Gewürzmischung, die zur Hauptsache aus Chilis, Kreuzkümmel und Koriandersamen besteht. Tandur ist ein spezieller Ofen, meist aus Ton, in dem die typischen Gerichte geschmort werden und ist auch Namensgeber des gebräuchlichsten Gewürzes für die kräftigen Schmorgerichte der fernöstlichen Küche. Ergänzt mit Kurkuma, das etwas Farbe liefert, frischem Peperoncino, Knoblauch und Zwiebel zaubert man auf einfache Weise ein gutes Gericht mit fernöstlichem Gusto auf den Tisch.

Kauft man Rindsvoessen, so kann das Fleisch vom Stotzen oder auch von der Brust stammen. Die Rindschulter ist aber nebst der Haxe eines der besten Stücke für Schmorgerichte. Mit reichlich Bindegewebe durchzogen, trocknet es auch bei längerem Schmoren nicht aus. Vorab 3-4 Stunden in einer einfachen Marinade aus Weisswein und Apfelessig eingelegt macht es etwas mürber und liefert dem Gericht eine feine, säuerliche Note.

Dazu passt ein einfacher, mit Zitronengras gewürzter Reis vorzüglich.

### Zutaten (3 Portionen)

550g	Rindsvoessen von der Schulter
5cl	Weisswein
5cl	Apfelessig
1Tl	Mehl
1	spitze Peperoni (mild), ca. 120g
3-4cm	Peperoncino (Chili, scharf)
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1,5Tl	Tanduri Masala
1Tl	Kurkuma
3dl	Rindsbouillon

2El Sauerrahm (40g)

## Zubereitung

Rindsvoressen in eine Schüssel geben und mit dem Wein und Essig übergießen. Das Fleisch sollte ganz mit der Marinade bedeckt sein. 3-4 Stunden ziehen lassen.

Fleisch aus der Marinade heben und mit Haushaltspapier trockentupfen. Auf einem Teller auslegen, salzen und pfeffern und durch ein Sieb mit Mehl bestäuben. Fleischwürfel vermischen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen, und die Schote zu feinen Streifen schneiden. Peperoni halbieren zu 5mm breiten Streifen schneiden.

Fleischwürfel portionenweise (damit das Fleisch keinen Saft zieht) in Bratbutter kurz und scharf anbraten, danach in einen Schmortopf geben.

Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino und Tanduri Masala zusammen leicht andünsten. Mit der Marinade ablöschen, kurz aufkochen und zum Fleisch geben. Peperoni und Kurkuma zugeben und die Bouillon dazugießen. Voressen ohne Deckel 1 1/2 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser zugeben, das Fleisch sollte auch gegen Ende der Garzeit mindestens zur Hälfte im Sud liegen.

Wenn das Fleisch weich ist, Sauerrahm zugeben und eventuell mit Tanduri Masala und Kurkuma nachwürzen.

Zitronenreis:

Langkornreis in Salzwasser gar kochen und in ein Sieb abgießen.

Die äusseren, zähen Schalen vom Zitronengras abschälen und die Stengel zu dünnen Scheibchen schneiden. In Butter ca. 5 Minuten leicht dünsten, Reis zugeben und unterstetigem Wenden leicht bräteln.







*Gewürze mit Marinade ablöschen*





