



Rindsvoressen mit Schwarzbier (mit Fleisch von der Haxe)

Wird ein ungarischer Koch gefragt, welches Fleisch für ein Gulasch verwendet werden soll, so ist die Antwort klar: Beinflfleisch, also Fleisch von der Haxe. Es ist von sehr viel Bindegewebe durchzogen, das beim Schmoren geliert und das Fleisch weich und saftig macht. Es braucht einfach Zeit, bis das Voressen ganz saftig und so zart wird, dass man es nur mit einer Gabel zerteilen kann. Kurz gesagt: Fleisch von der Haxe ist die beste Wahl für ein gutes Voressen. Ein Tipp: Man kann auch in Scheiben geschnittene Rindshaxen verwenden, so wie sie oft in Metzgereien angeboten werden. Die Knochen kocht man dann ebenfalls mit.

Das Rezept ist ungefähr der Flämischen Karbonade nachempfunden, die mit Schwarzbier, etwas Essig und Senf und leicht caramelisierten Zwiebeln geschmort wird. Das ist ein interessantes Spiel mit Säure, Süsse und bitteren Noten. Ergänzt wird es wenig Couverture, die dem Voressen noch etwas mehr Hintergrund gibt. Natürlich gehört auch Wurzelgemüse dazu: Rüebli und Sellerie, und als Würze Lorbeer, Petersilienstengel und Thymian. Dann schmort es zugedeckt für 2 1/2 bis 3 Stunden, immer nur leicht köchelnd. Alternativ kann das Voressen auch zugedeckt im Ofen bei 150° geschmort werden.

Beim Anrichten wird das Voressen mit reichlich glatter Petersilie bestreut, das setzt einen frischen Aktzent zum kräftigen Fleisch.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g	Rindhaxe ohne Knochen
1	grosse Zwiebel (150g)
1	Rüebli
1	Stück Sellerie (etwa gleich gross wie das Rüebli)
1El	Zucker
2El	weisser Balsamico

2-3dl dunkles Bier (Köstritzer Schwarzbier)
2dl Rindsbouillon
1Tl Dijonsenf
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
10g Couverture
3-4 Petersilienstengel
1 Handvoll Petersilie (Kraut)
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Rüebli und Sellerie eher klein würfeln. Stengel von der Petersilie in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Mit den Thymianzweigen zu einem Bündel binden. Knoblauch grob hacken.

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in schmale Streifen schneiden. In reichlich Bratbutter andünsten, sobald die Zwiebel leicht glasig wird mit Zucker bestreuen. Etwa 5-10 Minuten dünsten bis der Zucker leicht caramelisiert.

Rüebli, Sellerie und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Mit Essig ablöschen und 1-2 Minuten einkochen lassen. Bier und Bouillon dazugiessen, Gewürzbündel und Lorbeer zugeben. Senf mit etwas Bier vermischen und in den Sud einrühren. Couverture zugeben. Erhitzen bis der Sud leicht köchelt.

Derzeit das Fleisch zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch in reichlich Bratbutter kurz und heiss anbraten. Damit das Fleisch kein Saft zieht, die Würfel portionenweise anbraten und nicht darin herumstochern. Fleisch nach ca. 2 Minuten mit einer Gabel wenden und weiterbraten. Das angebratene Fleisch in den Sud geben. Bratensatz mit einem guten Schluck Bier ablöschen, etwas aufrühren und durch ein Sieb in die Schmorpfanne giessen, damit bittere Bratrückstände entfernt werden.

Voessen zugedeckt ca. 2 bis 2 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Wenn das Fleisch schön weich ist, den Deckel abnehmen und 1/2 Stunde weiterschmoren, damit die Sauce etwas einkocht. Erst ganz zum Schluss, wenn nötig, mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

Petersilie eher grob hacken und über das angerichtete Voessen streuen.



Zwiebel caramolisieren





Bratensatz auflösen



Rindvoresen schmoren



Nach 2 1/2 Stunden