



Siedfleisch vom Rindshals mit Salzkartoffeln

Rindshals findet man eher selten in der Auslage einer Metzgerei, das er oft zu Wurst- oder Hackfleisch verarbeitet wird. Er ist von etwas Fett und auch von Sehnenansätzen durchzogen. Letztere gelieren aber, wenn das Fleisch genügend lange geschmort wird und verleihen dem Siedfleisch eine geschmeidige Konsistenz. Es braucht eben Geduld, um aus dem Rindshals gutes Siedfleisch zuzubereiten. Den anderen typischen Siedfleischstücken wie dem Brustkern oder dem Federstück steht der Rindshals keineswegs nach, im Gegenteil, er ist gar noch zarter und saftiger.

Man kann den Rindshals auch in einer gekauften Bouillon schmoren, aber mit einer eigenen Kreation schmeckt es eben noch etwas besser. Die Grundlage für eine Bouillon sind kräftig angeröstete Zwiebeln, dazu kommen Petersilie, Blattwerk vom (jungen) Sellerie, Wein, Tomate, Rüebli und etwas Sojasauce und natürlich angeröstete Markbeine.

Da bleibt eine ganze Menge feine Bouillon zurück, die man zur Vorspeise servieren kann oder in anderen Gerichten weiterverwenden kann, z.B. in Suppen, einem Risotto oder Schmorbraten etc.

Zutaten (2-3 Portionen)

600g Rindsschulter
2 Markbeine
1 grosse Zwiebel, ca. 140g
4 Stengel italienische Petersilie
2 Handvoll Selleriekraut
1 Rüebli
3 Datteltomaten
6 Nelken
10 Pfefferkörner
8 Wachholderbeeren

3 Lorbeerblätter
1dl kräftiger Rotwein
1El Soja-Sauce (Kikkoman)
1Tl Salz

Zubereitung

Ein Topf mit ca. 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen.

Zwiebel ungeschält quer zur Schale halbieren. Nelken durch die Schale einstecken. Mit der Schnittfläche nach unten und ohne Fett in eine heisse Bratpfanne geben. Rösten bis sich die Schnittflächen zu schwärzen beginnen. Zwiebeln ins kalte Wasser geben.

Etwas Bratbutter in die Bratpfanne geben und die Markbeine auf beiden Stirnseiten kräftig anbraten.

Derzeit Petersilie mit den Stielen, Selleriekraut, Tomaten und Rübli grob schneiden und in den Topf geben. Rotwein und Sojasauce dazugiessen, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Markbeine zugeben. Salzen. Sud langsam aufkochen. Sobald er köchelt, das Fleisch dazugeben.

2 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt ziehen lassen. Es ist eine gute Idee, die Temperatur des Sudes zu messen, sie sollte sich möglichst immer um die 95° bewegen. Grössere Stücke brauchen so 3 bis 3 1/2 Stunden.

Fleisch aus dem Sud heben, Sud absieben und zurück in die Pfanne geben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in den Sud geben und bis zum Anrichten warmhalten. Ein paar schöne Rübli- und Zwiebelstücke herausfischen.

Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und zu groben Klötzen schneiden. In ein Dampfsieb geben, Salzen und zugedeckt 10 bis 15 Minuten garen. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas gehackte Petersilie zugeben. Die gegarten Kartoffeln in der Petersilienbutter schwenken. Rübli- und Zwiebelstücke zugeben.

Siedfleisch aufschneiden und auf heissen Tellern anrichten, mit etwas Bouillon beträufeln. Salzkartoffeln dazu anrichten.







