



Rindsvoressen vom Hals an Cognac-Rahmsauce mit Shiitake-Pilzen

Der Rindshals als weniger "edles" Stück liegt beim Metzger meist nicht zuvorderst in der Vitrine. Er ist kräftig von Bindegewebe und Fett durchzogen, damit ist er hervorragend zum Schmoren geeignet, am Stück oder auch als Voressen. Fragen sie ihren Metzger mal nach Rindshals, es lohnt sich. Er ist geschmackvoll und wird, einmal geschmort, sehr saftig und weich. Danebst ist der Rindshals auch bestens für die Zubereitung als Siedfleisch geeignet.

Shiitake ist zwar nicht sehr aromatisch, aber er besitzt die Geschmackseigenschaft "umami", was man vielleicht am ehesten als vollmundig übersetzen könnte. Er passt gut zur eher milden, mit Cognac aromatisierten Sauce, die zum Schluss mit Sauerrahm abgerundet wird.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Rindshals
100g	Shiitake-Pilze
1/2	Zwiebel (ca. 30g)
5cl	Cognac (oder Brandy)
2dl	milde Rindsbouillon
1Tl	Pul biber (oder Paprika)
2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Den Rindshals zu eher grossen Würfeln von ca. 3cm Kantenlänge schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen).

Fleisch ringsum mässig salzen und pfeffern und mit 1El Cognac beträufeln, vermischen

und 1/2 bis 1 Stunde ziehen lassen.

Nicht zu knapp Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Fleischwürfel in die Pfanne legen und ca. 2 Minuten kräftig braten, dabei nicht bewegen. Erst danach mit einer Gabel wenden und weitere 2 Minuten braten. Fleischwürfel in eine Schmorpfanne geben (grössere Mengen etappenweise anbraten).

Zwiebel grob hacken und in die Bratpfanne geben (Dabei Temperatur etwas zurückstellen), kurz anrösten und mit dem Cognac ablöschen, Bratensatz aufrühren und knapp 1 Minute köcheln lassen, dann zum Fleisch geben.

Rindsbouillon dazugiessen, das Fleisch sollte zu gut 3 Vierteln mit Saft bedeckt sein. Zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Schäfte von den Pilzen ausbrechen oder herausschneiden. Hüte in grobe Stücke schneiden. In Bratbutter anrösten bis sie leichte Bratspuren zeigen und etwas schrumpfen. Während dem Rösten leicht salzen.

Pilze nach 1 Stunde zum Fleisch geben und weitere 3/4 Stunden ohne Deckel köcheln lassen, damit der Saft einreduziert wird. Zum Schluss Sauerrahm zugeben, mit Cognac (ca. 1 El) und, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit kleinen Paprikastückchen bestreuen.





