



## Geschmorte Rindsrippe asiatische Art

Das Rezept ist so ungefähr der chinesischen Küche entlehnt. Rindfleisch wird in einem hellen Sud mit Condimento Balsamico, Soja Sauce, Peperoni, Zwiebel und Bouillon geschmort. Condimento ist Balsamico-Essig, der zusammen mit süßem Traubenmost gelagert wurde. Er verleiht dem Gericht einen leicht süß-sauren Geschmackston.

Das Fleisch stammt von der Rindsrippe. Es ist das Federstück, aber mit Rippenknochen. Ein gut durchzogenes Stück, das lange geschmort werden muss, dann aber mit kräftigem Aroma aufwartet und so weich wird, dass es mit einem Löffel gegessen werden könnte. Die Würfel sind sehr grob geschnitten, etwas zwischen einem Ragout und einem Braten. Das verkürzt gegenüber dem Braten die Schmorzeit etwas und sie nehmen mehr Geschmack vom kräftigen Sud an. Gesehen habe ich solcherart geschnittene Rippenstücke beim türkischen Metzger.

Die Rindfleischwürfel müssen zwar lange geschmort werden. Die Zubereitung ist hingegen sehr einfach: Es muss nichts angebraten werden, die Zutaten für den Sud werden zusammen nur kurz aufgekocht und danach in einem Schmorgeschirr zusammen mit dem Fleisch in den Ofen geschoben.

### Zutaten (3 Portionen)

750g Rindsrippe in 4 Stücke geschnitten

zum marinieren:

1El Condimento Balsamico

1El Soja-Sauce

Sud:

1 Zwiebel, ca. 100g

1 spitze, rote Peperoni, ca. 100g

10 schwarze Pfefferkörner

10 Korianderkörner  
3 Nelken  
1 grosse Knoblauchzehe  
2El Condimento Balsamico  
1El Soja-Sauce  
3dl Hühnerbouillon

2Prisen Zucker

## Zubereitung

Condiment und Soja-Sauce vermischen und das Fleisch damit üppig einpinseln.  
Zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und ebenfalls längs zur Schale zu groben Streifen schneiden. Peperoni zu ca. 5cm langen und 5mm breiten Streifen schneiden.  
Knoblauchzehe vierteln.

Pfeffer- Korianderkörner und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben.

Ofen auf 160° vorheizen

Bouillon aufkochen, alle Zutaten für den Sud zugeben, nochmals aufkochen. Mit etwas Zucker abschmecken.

Fleisch in das Schmorgeschirr legen, Sud hinzugiessen, das Fleisch sollte etwa zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit Alufolie abdecken und in die Mitte des Ofens einschieben und 3 Stunden schmoren lassen. Während dem Schmoren, Fleischwürfel 2-3 mal wenden.





