Simmenthaler Pulled Beef

Der Gastronom Pietro Sada aus Mailand begann 1881 an neuen Konservierungsverfahren zu arbeiten und realisierte seine Idee, Fleisch in Konservendosen haltbar zu machen. Anfänglich kam das in Brühe gekochte und angesulzte Rindfleisch bei den italienischen Konsumentinnen nicht sehr gut. Erst als er dem Schweizer Gondrand bei seiner Alpenüberquerung mit dem Heissluftballon sein Produkt als Proviant mitgab, wurde es bekannter und als Symbol des Fortschritts populär. Sein Sohn kreiierte 1921 die Marke Simmenthal und nahm die industrielle Produktion auf. Während des 2. Weltkrieges wurde das gut haltbare Produkt oft als Proviant an die Soldaten abgegeben, was weiter zu seiner Bekanntheit beitrug.

Diese historischen Hintergründe sind womöglich interessanter, als sein kulinarischer Wert. Der Name Simmenthal (man beachte das "h") suggeriert die Abstammung des Fleisches vom Simmentaler Rind, verwendet wird aber nicht näher deklariertes Rindfleisch aus Brasilien oder Argentinien. Es eignet sich jedoch gut für die Zubereitung eines kräftig gewürzten Pulled Beefs und dient auch als eiserne Reserve, wenn die frischen Vorräte zur Neige gehen.

Zutaten (2 Portionen)

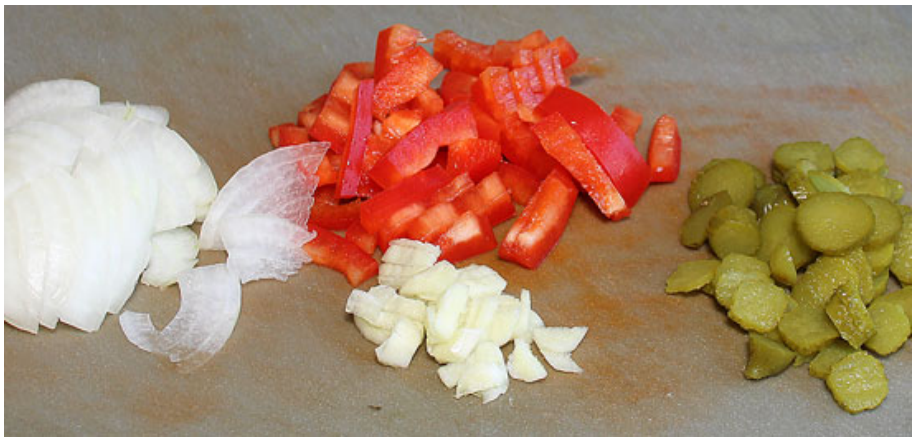
200g	Simmenthaler (1 Dose)
30g	rote Peperoni
30g	Zwiebel
3	Cornichons
3/4El	Sojasauce
1Tl	Tabasco
30g	Sauerrahm
	Baguette
	Bratbutter

Zubereitung

Simmenthaler auf eine Gratinform stürzen und im Ofen bei 160° 1 Stunde schmoren lassen.

Baguettestücke längs halbieren und im Ofen leicht anrösten.

Peperoni und Zwiebel zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Alles zusammen in Bratbutter 15 Minuten dünsten. Sojasauce, Tabasco und Sauerrahm zugeben und vermischen.

Simmenthaler aus dem Ofen nehmen und zerzupfen, Cornichons zu Scheiben schneiden. Beides zur Sauce geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit den Baguettestücken zu einem Sandwich anrichten.