



Rindsvoessen mit Speck

Ein klassisches Schmorgericht, einfach und gut und immer auch ein Seelenwärmer. Mit dem Rindfleisch wird reichlich Speck mitgeschmort, das gibt dem Gericht Währschaftigkeit! Geschmort wird es zusammen mit einem einfachen Röstgemüse aus Stangensellerie, Rüebli und Zwiebeln, dazu wenig Gewürz: Lorbeer, Nelken und Pfeffer. Die Zubereitung ist einfach, das Voessen braucht aber reichlich Zeit zum Schmoren.

Dazu passen Reis oder Nudeln, am besten schmeckt aber ein feiner Kartoffelstock dazu.

Zutaten (3 Portionen)

400g	Rindsvoessen (Schulter)
200g	gesalzener Speck
1	grosses Rüebli
2	Stengel Stangensellerie
1	grosse Zwiebel
4	Lorbeerblätter
6	Nelken
2Tl	Tomatenmark
2dl	kräftiger Rotwein
3dl	Rindsbouillon
1El	Mehl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

Speck in Stücke schneiden und zum Rindfleisch geben. Mit Mehl bestäuben und vermischen. Portionenweise anbraten, damit das Fleisch keinen Saft zieht. In einen Schmortopf geben.

Rüebli und Stangensellerie in grobe Stücke schneiden. Zwiebel grob hacken. In der Fleischpfanne andünsten. Nach ca. 2 Minuten Tomatenmark zugeben, mit dem Gemüse vermischen und weitere 2-3 Minuten dünsten. Rotwein dazugiessen, Lorbeerblätter und Nelken zugeben und mit Pfeffer würzen, einkochen lassen, bis der Rotwein fast ganz verdunstet ist. Gemüse zum Fleisch geben und ca. 3dl Bouillon dazugiessen (die Fleischwürfel sollten knapp von Flüssigkeit bedeckt sein).

Zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren, das Voressen sollte dabei immer nur ganz leicht köcheln.



