



Rindsvoessen mit Birnen und geröstetem Brot

Um ein Cliché zu bemühen, könnte man dieses Ragoût auch "Thurgauer Rindsvoessen" nennen, wird es doch in reichlich saurem Most geschmort und zudem werden dem Voessen ganz zum Schluss Birnenstücke untergemischt, was ihm vollends eine fruchtige Note verleiht. Der Clou an diesem Rezept ist aber das kräftig geröstete Brot, das ebenfalls ganz zum Schluss unter das Voessen gemischt wird. Geröstetes Brot, das mutet etwas gewöhnlich an, doch dessen Röstaromen geben diesem Voessen einen einzigartigen Charme.

Nebst diesen Zutaten wird lediglich ein Rüebli und ein grosse Zwiebel mitgeschmort, das gibt zusammen mit dem Most auch geschmacklich ein eher helles Voessen, in dem Birne und Röstbrot gut zur Geltung kommen.

Perfekt schmeckt dieses Voessen zusammen mit einem guten Kartoffelstock.

Zutaten (3 Portionen)

500g	Rindsvoessen
2	Schweinsfüessli
1El	Mehl
1	grosse Zwiebel, ca. 100g
1	Rüebli
4	Lorbeerblätter
6	Nelken
6	Wacholderbeeren
3dl	saurer Most
3dl	Rindsbouillon (Nahrin)
	Pfeffer
	Bratbutter
2-3	Scheiben Ruchbrot

(vom Vortag)
1 festfleischige Birne
(Kaiser Alexander)

Zum Abbinden:

20g Tafelbutter
20g Mehl

Zubereitung

Voessen mit Mehl bestäuben und vermischen. In Bratbutter zusammen mit den Schweinsfüessli portionenweise anbraten. Fleisch und Füessli in den kalten Schmortopf geben.

Rüebli und Zwiebel in grobe Stücke schneiden und ebenfalls anbraten bis die Zwiebelstücke leicht braun werden. In den Schmortopf geben.

Bratensatz mit saurem Most ablöschen, kurz aufrühren und aufkochen und über das Fleisch giessen. Bouillon dazu giessen. Das Fleisch sollte dann gut von Flüssigkeit bedeckt sein.

Lorbeerblätter, Nelken und leicht gequetschte Wachholderbeeren in ein Gewürzsäckchen füllen und in den Sud legen.

Das Voessen zugedeckt bei leichter Hitze ca. 2 Stunden schmoren. Der Sud sollte immer nur leicht köcheln. Sobald das Fleisch weich ist, Butter und Mehl zusammen verkneten und portionenweise in das Voessen einrühren, bis dieses die gewünschte Konsistenz hat. Danach sollte das Voessen nochmals mindestens 10 Minuten köcheln. Gewürzsäckchen herausnehmen.

Brot in 1-2cm grosse Würfeln schneiden und in Bratbutter kräftig rösten. Birne in ca. 1cm grosse Stücke schneiden und ca. 3-4 Minuten vor dem Anrichten zum Voessen geben. Geröstetes Brot unmittelbar vor dem Anrichten ins Voessen geben.



Der Kaiser Alexander wollte nicht auf Gruppenbild



Im Gewürsäcklein: Nelken, Lorber, Wacholder





Bratsatz mit saurem Most auflösen. Nachher absieben.



Birne und Röstbrot

