



Herzhafter Rindspfeffer

Herzhaft ist bei diesem Rezept wörtlich zu nehmen: Der Pfeffer wird mit Rindsherz gekocht, das ist sehr feinfaseriges und aromatisches Muskelfleisch. Auch wenn es lange geschmort wird, bleibt es bissfest, aber keineswegs zäh. Ich habe es in einer Beize aus Rotwein, Essig und Gewürzen 5 Tage eingelegt, die Beize macht das Fleisch mürber und verleiht ihm diesen unwiderstehlichen Geschmack, wie man ihn vom Wildpfeffer kennt.

Der Rindsherzpfeffer wird in der geklärten Beize mit Zugabe von weiterem Rotwein und Rindsbouillon etwa 2 Stunden weichgekocht. Gegen Schluss kommen Borettane-Zwiebeln dazu und der Pfeffer wird mit Mehlbutter gebunden. Pfeffer wird nach der traditionellen Methode mit Blut gebunden, doch hat man Blut meistens nicht zur Verfügung, da ist die Mehlbutter ein guter Ersatz. Der Geschmack des Pfeffers leidet kaum darunter.

Spätzli sind die klassische Beilage zu Pfeffer, in diesem Falle sind Roggenspätzli nach dem Rezept von da.

Zutaten (2 Portionen)

280g Rindsherz, gewürfelt

Beize:

1,5dl kräftiger Rotwein
0,5dl Rotweinessig
1 kleine Zwiebel
20 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren
4cm Zimtstange

Pfeffer:

Gebeiztes Rindsherz
absiebte Beize
1dl Rotwein
1,5dl Rindsbouillon
4-5 Borettane-Zwiebeln (eingelegt)
1/2El Mehl (10g)
10g Tafelbutter
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Beizen:

Zwiebel grob hacken, Pfefferkörner und Wacholderbeeren leicht zerstoßen. Alle Zutaten für die Beize kurz aufkochen und auskühlen lassen.

Rindsherz in die Beize einlegen und 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Pfeffer kochen:

Marinade abgessen und auffangen. Fleisch von den Gewürzen befreien (die Zwiebelstücke dürfen dran bleiben) und mit Küchenpapier trockentupfen.

Marinde aufkochen, damit das Eiweiß aufschäumt. Es kann danach gut abgeseiht werden und damit ist die Marinade weniger trüb. Zurück in die Pfanne geben.

Fleisch in Bratbutter kurz und heiss anbraten und zur Marinade geben. Bratensatz mit Rotwein auflösen und ca. 2-3 Minuten bei guter Hitze einkochen lassen und dann zum Fleisch geben. Rindsbouillon zugeben, das Fleisch sollte gut bedeckt sein, mit Pfeffer würzen und 2 Stunden leicht köcheln lassen. Während der ersten Stunde kann der Pfeffer offen geschmort werden, damit sich die Sauce einreduziert. Danach wird er mit Deckel weiter geschmort, um den Flüssigkeitsverlust in Grenzen zu halten.

Sobald das Fleisch weich ist, die Borettane-Zwiebeln zugeben. Mehl und Butter miteinander verkneten und stückenweise in den Pfeffer einrühren. Durch das Verkneten des Mehls mit Butter wird verhindert, dass das Mehl in der heißen Sauce klumpt. Zudem macht Butter die Sauce geschmeidiger. Nach der Zugabe der Mehlbutter den Pfeffer weitere 10 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet.



Zutaten für die Beize



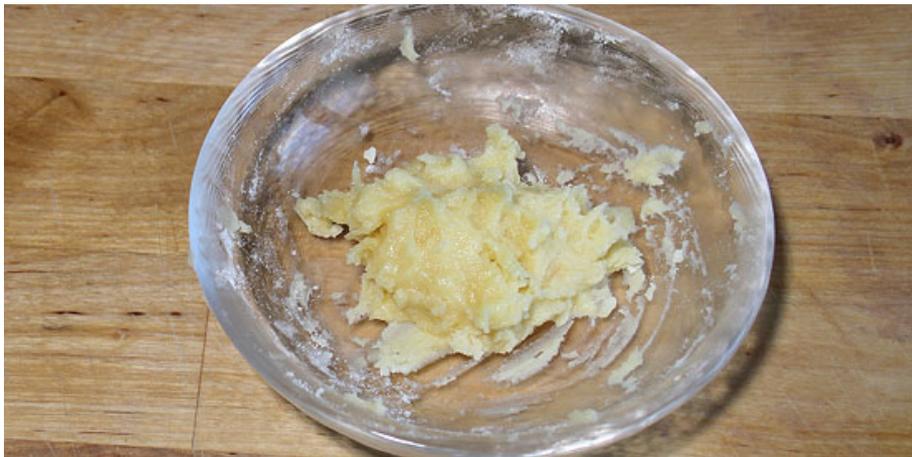
Beize aufkochen



Zutaten Rindspfeffer



Bratensatz mit Rotwein auflösen



Mehlbutter

