

für Gäste: Rinderbraten in Würfel an einer Portweinsosse

La Mise en Place:

3 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Gewürzgurke, 1 kleiner Knollensellerie, 300 g Rinderbraten zum Schmoren, Pfeffermühle, 3 Tranchen Kochschinken, Butter, 3 dl Portwein, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken

Die Vorbereitung:

Schalotten in grobe Stücke schneiden. Knoblauch in Streifen und die Gewürzgurke in Würfelchen schneiden. Aus dem Sellerie Kugeln ausstechen und sofort in kaltes Wasser legen. Rinderbraten in kleine Würfel schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Kochschinken in Würfelchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin anbraten. Herausnehmen. Kochschinken im Bratsatz anbraten. Schalotten, Knoblauch und Gewürzgurke beifügen und mitbraten. Das Fleisch wieder beifügen, die Selleriekugeln dazu setzen und alles mit Portwein löschen. Lorbeerblatt und Nelken dazu legen und zugedeckt mindestens 70 Minuten schmoren, allenfalls etwas Portwein nachgiessen.

Die Vollendung:

Zum Schluss den Deckel entfernen und die Sosse noch während vier Minuten einreduzieren. Lorbeer und Nelken herausfischen.

Das passt dazu:

Polenta

