

*für Gäste: Rindfleischstreifchen mit 10 verschiedenen Gewürzen auf Joghurt-Kartoffelstock  
Ein Ausflug in die Gewürzwelt von 1001 Nacht!*

*Die Vorarbeit:*

Aus **500 g mehlig kochenden Kartoffeln** einen Kartoffelstock nach Grundrezept zubereiten, dabei aber etwas weniger Milch, dafür **1 Joghurt** und **1 EL Olivenöl** verwenden.

*La Mise en Place:*

**1 EL Fenchelsamen, 1 EL Kreuzkümmel, 1 TL Koriander, 1 TL Pfefferkörner, 1 Nelke, 1 Msp. Zimt, 1 Msp. Muskat, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 300 g Rindssaftplätzli, Pfeffermühle, Curry, Butter, 2 dl Rotwein, Butter, 2 EL Tomatenpüree, 1 dl Portwein,  $\frac{3}{4}$  dl Bouillon, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweiglein Rosmarin, 3 Zweiglein Thymian, eiskalte Butter**

*Die Vorbereitung:*

Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Koriander, Pfefferkörner, Nelke, Zimt und Muskat zusammen im Mörser fein zerstoßen. Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Rindssaftplätzli in 1 cm breite Streifen schneiden und mit Pfeffer und Curry bestreuen.

*Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin anbraten. Herausnehmen. Mit Rotwein Bratsatz lösen und durch ein Sieb in ein Schüsselchen giessen. Erneut Butter schmelzen und darin Zwiebel, Knoblauch, Tomatenpüree sowie die Gewürze aus dem Mörser anrösten. Bratjus, Portwein und Bouillon zugießen und aufkochen. Das Fleisch zugeben, Lorbeerblatt und Rosmarin- und Thymianzweiglein beifügen. Zugedeckt während 50 Minuten schmoren. Am Ende der Garzeit des Fleisches Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian entfernen. Aufkochen und eiskalte Butter in die Sosse geben, bis diese schön bindet.

*Die Vollendung:*

Den Kartoffelstock auf Teller setzen und die Fleischstreifchen dazu legen.

