

Suure Mocke

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch (Schulter)
- 1 Stück Speckschwarte
- Salz, Pfeffer aus Mühle
- 2 EL Biofin 10%
- 1 TL Mehl
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 Stück Schwarzbrottrinde

Marinade:

- 1 Rüebli
- 1 Selleriestange
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 4 zerstossene Pfefferkörner
- Je 1 Zweiglein Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei
- 3 dl Rotwein
- 3 dl Rotweinessig

1. Für die Marinade Rüebli, Sellerie und Zwiebel in Stücke schneiden.
2. Alle Marinadezutaten vermischen und die Rindsschulter hineinlegen.
3. Während 5 Tagen zugedeckt an einem kühlen Ort marinieren, täglich einmal wenden.
4. Am Zubereitungstag die Rindsschulter hinausnehmen, mit Haushaltspapier trocketupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.
5. Biofin in einer Bratkasserolle erhitzen und die Rindsschulter auf allen Seiten anbraten.
6. Mit Mehl überstäuben, wenden und rösten.
7. Das Tomatenpüree zugeben, mitrösten und mit 5dl Marinade (mitsamt den Zutaten) ablöschen.
8. Speckschwarte und Brottrinde zugeben und 1 ½ Stunden zugedeckt schmoren, von Zeit zu Zeit mit Marinade übergiessen.
9. Den Braten herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Sauce absieben und auf starker Hitze nochmals tüchtig durchkochen.
10. Den Braten aufschneiden, auf eine vorgewärmte Platte anrichten und mit der Sauce überziehen.