

Suure Mocke mit Chili-Kürbis-Kartoffelstock

Für 4 Personen

| Beize | |
|---|---|
| 200 g Röstgemüse (1 Zwiebel, ca. 1/3 Sellerie, 2 kleine Rübli, 3 Knoblauchzehen) | in grobe Würfel schneiden |
| 1 kleiner Lauchstängel | Alle Zutaten in eine Schüssel geben, das Fleisch hineinlegen, Schüssel zudecken. Über Nacht in der Küche stehen lassen. Anschliessend für eine Woche in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch alle zwei Tage wenden. |
| 2 Lorbeerblätter | |
| 4 Nelken | |
| 5 Wacholderbeeren, zerdrückt | |
| 10 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt | |
| 1 Rosmarinzwig | |
| 1 dl Rotweinessig | |
| 7 dl Rotwein (Dôle oder Pinot noir) | |



| | |
|---------------------------|---|
| Fleisch | Fleisch und Röstgemüse aus der Beize nehmen, gut abtropfen lassen. Beize auf kleinem Feuer langsam aufkochen, sieben. |
| 1 kg Rindsschulter | |
| Sauce | Das Gemüse in 2 Esslöffeln Öl anrösten, Tomatenpüree dazugeben. Mit Rotwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. |
| 4 EL Öl | |
| 30 g Tomatenpüree | Mit gesiebter Beize auffüllen, aufkochen, salzen. |
| 2 dl Dôle oder Pinot noir | Das Fleisch in heissem Öl von allen Seiten anbraten. |
| wenig Maizena | |
| 50 g eiskalte Butter | |
| Salz, Pfeffer | |

| | |
|--|--|
| Schmoren | Fleisch aus dem Schmortopf nehmen, warm stellen. Sauce sieben und mit Maizena binden, abschmecken. Vor dem Servieren 50 g kalte Butter in die Sauce geben, gut rühren. |
| Auf der mittleren Rille im Ofen bei 160 Grad ca. 2,5 Stunden zugedeckt weich schmoren. | |

Chili-Kürbis-Kartoffelstock

| Für 4 Personen | |
|---------------------------------------|---|
| 300 g Kürbis (z.B. Hokkaido) | In Würfel schneiden, im Salzwasser weich kochen. Wasser abschütten, Gemüse durchs Passevite drehen. |
| 500 mehligkochende Kartoffeln | |
| Salzwasser | Milch erwärmen, dazugiessen und umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. |
| 2 Chilischoten frisch oder getrocknet | |
| 2 dl Milch | Den klein geschnittenen Chili dazugeben. |
| Muskat, Salz und Pfeffer | Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. |

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch