

Schuhbecks Boef la Motte

Rezept. Schuhbecksrezepte Foto: Miriam



Zutaten

Zutaten für 4 Personen:
2 Zwiebeln
200 g Knollensellerie
3 Karotten
2–3 EL Öl
1,5 kg flache Rinderschulter
2 EL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
5 EL Cognac
350 ml kräftiger Rotwein
1 l Geflügelbrühe
2 Stangen Staudensellerie
Salz
2 EL Speisestärke
1/2 TL Pimentkörner
1/2 TL Korianderkörner
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe (geschält und in Scheiben)
2–3 Scheiben Ingwer
je 1 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
50 ml Aceto balsamico
1 EL Rotweinessig
1 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss
1 Schuss Fleischbrühe



Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Ober /Unterhitze vorheizen. Vom Fleisch mit einem scharfen Messer die äußeren Sehnen entfernen. Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
In einem Schmortopf 1 EL Öl erhitzen und die Rinderschulter bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, wieder herausnehmen.
2. Den Puderzucker in einen Schmortopf stäuben, das Gemüse hinzufügen und darin andünsten, das Tomatenmark unterrühren und andünsten, bis es am Topfboden mittelbraun anlegt. Mit Cognac ablöschen und den Wein auf dreimal hinzufügen und jeweils sirupartig einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen.
3. Rinderschulter hineinsetzen, mit einem Blatt Backpapier direkt bedecken und im Ofen auf der untersten Schiene etwa 3 Stunden schmoren, dabei ab und zu wenden. (ersatzweise auf der Herdplatte garen, dabei darauf achten, dass sich die Temperatur knapp unter dem Siedepunkt hält.)
4. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warmhalten. Die Gewürze in die Sauce geben und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen.
5. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abgießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Stärke in wenig kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Noch 1 bis 2 Minuten köcheln lassen und mit Chilisalz abschmecken.