

Rinderschmorbraten mit Gemüse-Pappardelle

Zutaten für 4 Personen:

1/2 Knollensellerie
 8 Möhren (à ca. 100 g)
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 ca. 1,5 kg küchenfertige Rinderschulter
 Salz
 Pfeffer
 250 g Butaris (Butterschmalz)
 2 EL Tomatenmark
 300 ml Rotwein
 1,5 l Fleischbrühe
 2 Wacholderbeeren
 3 Lorbeerblätter
 3 Zucchini (à ca. 260 g)
 2 kleine Petersilienwurzeln
 30 g Zartbitterschokolade
 80 g Johannisbeergelee
 1 EL Speisestärke
 60 g rote Johannisbeeren
 grober Pfeffer zum Garnieren
 Küchenpapier



Zubereitung:

1. Sellerie und 2 Möhren schälen, waschen, in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Knoblauch schälen, grob hacken. Fleisch trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 80 g Butaris in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundum ca. 10 Minuten kräftig anbraten, herausnehmen. Bräter zurück auf den Herd stellen. Gemüse und Knoblauch im heißen Bratfett ca. 8 Minuten andünsten. Tomatenmark einrühren, ca. 3 Minuten andünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen, aufkochen. Wacholder und Lorbeer zufügen. Fleisch zurück in den Bräter legen und zugedeckt 2 1/2–3 Stunden bei mittlerer Hitze garen.
3. In der Zwischenzeit Zucchini putzen, waschen und trocken reiben. Zucchini und Rest Möhren der Länge nach mit einem Sparschäler in lange Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen. Auf ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Petersilienwurzeln schälen, waschen und quer in dünne Scheiben hobeln.
4. Rest Butaris in einem kleinen Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Petersilienwurzeln darin portionsweise zu Chips frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Schmorfond heben und warm stellen. Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen (ergibt ca. 800 ml) und aufkochen. Schokolade und



Johannisbeergelee zufügen und erhitzen. Stärke mit ca. 1 EL Wasser verrühren. In die Soße einrühren, ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Johannisbeeren waschen, abtropfen und abzapfen. 3 EL Butaris (aus dem Frittierertopf!) in einer weiten Pfanne erhitzen. Gemüsenudeln darin ca. 4 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit Gemüsenudeln auf Tellern anrichten. Mit Soße beträufeln und mit grobem Pfeffer, Johannisbeeren und Gemüsechips garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 3 1/2 Stunden. Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden.

Nährwerte pro Portion:

Fett	44 g
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	85 g
Brennwert	980 kcal / 4.110 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS by House of Food