



Rinderschmorbraten mit Gemüse-Pappardelle

ZUBEREITUNGSZEIT: 3,5 Stunde

WARTEZEIT: 1,5 Stunde

SCHWIERIGKEITSGRAD: schwer

ZUTATEN: für 4 Portionen

0,5	Knollen	Sellerie
8		Möhren
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1,5	kg	küchenfertige Rinderschulter
270	g	Butaris Butterschmalz
2	EL	Tomatenmark
300	ml	Rotwein
1,5	l	Fleischbrühe
2		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
260	g	Zucchini
2	kleine	Petersilienwurzeln
30	g	Zartbitterschokolade
80	g	Johannisbeergelee
1	EL	Speisestärke
1	EL	Wasser
60	g	rote Johannisbeeren
		Salz, Pfeffer
		grober Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/6

Sellerie und $\frac{1}{4}$ der Möhren schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen, grob hacken. Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2/6

$\frac{1}{3}$ der Menge vom Butaris Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundum ca. 10 Minuten kräftig anbraten und danach herausnehmen. Bräter zurück auf den Herd stellen und das geschnittene Gemüse zusammen mit dem Knoblauch im heißen Bratfett ca. 8 Minuten andünsten. Danach Tomatenmark einrühren und ca. 3 Minuten andünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen und alles aufkochen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zufügen. Fleisch zurück in den Bräter legen und zugedeckt 2,5 - 3 Stunden bei mittlerer Hitze garen.

Schritt 3/6

In der Zwischenzeit Zucchini waschen und trockenreiben. Die restlichen Möhren schälen. Mit einem Sparschäler der Länge nach die Zucchini und die Möhren 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.

Schritt 4/6

Das restliche Butaris Butterschmalz in einem kleinen Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Petersilienwurzeln darin portionsweise zu Chips frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 5/6

Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Schmorfond heben und warm stellen. Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Zartbitterschokolade und Johannisbeergelee zufügen und erhitzen. Speisestärke mit Wasser verrühren, in die Soße einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6/6

Johannisbeeren waschen, abtropfen und abzupfen. Etwas Butaris Butterschmalz (aus dem Frittiertopf!) in einer weiten Pfanne erhitzen. Gemüsenudeln darin ca. 4 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Gemüsenudeln auf Tellern anrichten. Mit Soße beträufeln und mit grobem Pfeffer, Johannisbeeren und Gemüsechips garnieren.

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

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.