


Schuhbecks: Böfflamott/Rinderbraten mit gemischten Knödeln und Essig-Zwetschgen

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-boefflamott-rinderbraten-mit-gemischten-

Für 8 Knödel:

- 250g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 TL ganzer Kümmel
- 100g Semmeln vom Vortag
- 90ml Milch
- 1 gestr. TL Speisestärke
- 2 EL Hartweizengrieß
- 2 Eier
- 1 EL flüssige braune Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. abgerieb. unbehandelte Zitronenschale
- 1 Lorbeerblatt
- 1 getrocknete rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe (geschält und halbiert)
- 2 Scheiben Ingwer

Für das Böfflamott:

- 2 Zwiebeln
- 100g Knollen-Sellerie
- 1 kleine Karotte
- 2-3 EL Öl
- 1 1/2kg flache Rinderschulter (Schaufelbug, küchenfertig)
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 5 EL Weinbrand
- 350ml kräftiger Rotwein
- 1 Liter Hühnerbrühe
- je 1/2 TL Piment- und schwarze Pfefferkörner
- 2 grüne Kardamomkapseln
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stück Zimtrinde
- 5 Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
- 1 Knoblauchzehe (geschält und halbiert)
- 2 Scheiben Ingwer
- je 1 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale

- 1 EL Speisestärke
- 7-8 EL Essig-Zwetschgen-Fond
- Salz
- 1-2 EL kalte Butter
- 12 Essig-Zwetschgen

Zubereitung:

Für die Knödel die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich garen, abgießen und kurz ausdampfen lassen, Möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die durchgepressten Kartoffeln auf einem großen Teller ausbreiten und ausdampfen lassen. *Zugedeckt im Kühlschrank mehrere Stunden auskühlen lassen.*

Für das Böfflamott Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in 1cm große Würfel schneiden.

In einem Schmortopf 1-2 EL Öl erhitzen, Rinderschulter darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten, herausnehmen. Puderzucker hineinstäuben und hell karamellisieren. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit Weinbrand und 1/3 des Weins ablöschen und sämig einkochen. Restlichen Wein nach und nach angießen und jeweils einkochen lassen.

Gemüsewürfel und Brühe dazugeben, das Fleisch hineinsetzen, knapp unter dem Siedepunkt 3 1/2 Stunden schmoren, den Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt offen bleibt. Das Fleisch ab und zu wenden.

Nach etwa 2 1/2 Stunden die Gewürze hinzufügen.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Knoblauch, Ingwer, Zitronen-und Orangenschale dazugeben und mitziehen lassen. Das gegarte Fleisch herausnehmen und warm halten.

Die Sauce durch ein Sieb abgießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Sauce auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Unter die köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht sämig bindet. 1-2 EL Essig-Zwetschgen-Fond hinzufügen, die Sauce mit Salz abschmecken und warm halten.

Für die Knödel die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Die Milch aufkochen, darübergießen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Den Kartoffel-Schnee mit Semmeln, Stärke, Grieß, Eiern, brauner Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale zu einem glatten Knödelteig verarbeiten. Mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.

In einem Topf Salzwasser aufkochen, Lorbeerblatt, Chili, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten gar ziehen lassen, herausnehmen.

Für die Essig-Zwetschen den restlichen Zwetschgen-Fond in einem Topf erhitzen, die kalte Butter hineinrühren und die Essig-Zwetschgen darin bei sanfter Hitze erwärmen.

Das Böfflamott in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Knödel und die Essig-Zwetschgen dazu reichen. Nach Belieben mit Brokkoli-Gemüse servieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Meine Bayerische Landküche - ZabertSandmann-Verlag