

Mariniertes Rindfleisch

FÜR 6 PERSONEN

Kochen:

600 g	Rindsbraten
1	Zwiebel, mit Lorbeer und Nelken besteckt
1	Rüebli
1 Stange	Stangensellerie
1 dl	Weisswein
...	Rindsbouillon

Marinieren:

1 dl	Olivenöl
3	Knoblizehen
1	rote Zwiebel
1	Rüebli
1 Stange	Stangensellerie
1 dl	Rotwein
1 dl	Kochbouillon
1 EL	Rotweinessig
1 TL	Sambal Oelek
1 Bund	Peterli

Den Rindsbraten im kochenden Wasser 1-2 Minuten blanchieren, dann aus der Pfanne nehmen und kalt abspülen.

Kochgemüse, Weisswein, Bouillon und Rindsbraten in 1.5 Liter Wasser kalt aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd nehmen und allfälligen Schaum abschöpfen. Etwas kaltes Wasser dazugiessen, die Pfanne wieder auf den Herd stellen und das Fleisch bei geringer Hitze ca 1.5 Stunden weich kochen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Kochbouillon absieben. Das Fleisch zusammen mit etwas Kochbouillon in eine Chromstahlschüssel geben. Zudecken und vollständig abkühlen lassen.

Den Knobli und die Zwiebel fein hacken. Das Rüebli der Länge nach halbieren, den Sellerie bei Bedarf schälen. Beide Gemüse in feine Scheibchen schneiden. Den Peterli hacken.

Das abgekühlte Fleisch aus der Schüssel nehmen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Fleischwürfel 10 Minuten lang rösten. Die Hitze reduzieren. Knobli, Zwiebel, Rüebli und Stangesellerie dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Kochbouillon, Rotwein, Essig und Sambal Oelek begeben und einige Minuten lang köcheln lassen.

Den Peterli begeben und das Ganze in eine Schüssel geben. Abkühlen lassen; dann im Kühlschrank einige Stunden lang marinieren.