

DIEL RECETTE A LA SYLVAIN

10 Stunden Rind

- Recette Mamie Gillé -

Für 8 Portionen

2 Kg Rinderbug - 4 Karotten - 3 Zwiebeln - 2 Knoblauchzehen - 1 Selleries
tange - 50 g geräucherter Speck (in Würfel) - Thymian/Rosmarin/
Lorbeerblätter - 3 Nelken - 2 Flaschen Rotwein - 1/2 Kalbsfuß - Salz—
Pfeffer

Etapen

- 3 Esslöffel Olivenöl in einem Bräter erhitzen, der höher ist als das Fleisch. Das Fleisch in den Schmortopf legen und von allen Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen.
- Den Ofen auf 120 °C vorheizen
- Das Gemüse waschen. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zellerie in Würfel schneiden. Alle Gemüsesorten im Topf anbraten. Bei Bedarf Öl nachgießen.
- Speck, Lorbeer, Thymian, Rosmarin und Nelken dazugeben.
- Wenn das Gemüse gar ist, den Wein angießen. Zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Das Fleisch und den Kalbsfuß in den Topf geben. Wenn das Fleisch nicht ganz eingetaucht ist, Wasser oder besser noch Wein hinzufügen! Abdecken und in den Ofen schieben.
- 10 Stunden garen lassen.
- Am Ende der Garzeit das Fleisch abtropfen und abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Bei der Soße, das Fett an der Oberfläche entfernen und durch ein Sieb gießen.
- Die Sauce um 2/3 einkochen lassen. 180 g Butter in Stücken dazugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen.
- Fleisch in Scheiben schneiden und in der Pfanne warm machen

Ideal mit Ofen Kartoffeln oder cremige Polenta!

BON APPETIT....



Schlossgut Diel KG
Burg Layen 16-17
55452 Rümmelsheim

Telefon +49 6721/ 96 950
Telefax +49 6721/45 047

info@diel.eu
www.diel.eu

