

Beinscheiben aus dem Dutch Oven



Zutaten

2 kg	Rinder-Beinscheiben BIO-Qualität
4	Möhren groß
1	Petersilienwurzel
1	Pastinakenwurzel
1	Sellerieknolle klein
2	Chilis pikant
1	Paprika rot, vorzugsweise Spitzpaprika
2	Zwiebeln mittel
1 Stange	Porree untere Hälfte
1	Knoblauchzehe(n) groß
2	Lorbeerblätter
5 EL	Sonnenblumenöl
250 ml	Gemüsebrühe Instant + Wasser; heiß anrühren
150 ml	Rotwein
1 TL	Oregano getrocknet
1 TL	Rosmarin getrocknet
	Salz
	Pfeffer frisch gemahlen
	Chili gemahlen (Empfehlung: Piment d'Espelette)

Zubereitung

1. Kohlebett für den Dutch Oven vorbereiten (für 10er DO ca. 15 Holzkohle-Briketts).
2. Holzkohle-Briketts anfeuern
3. Zwiebeln grob, Knoblauch fein hacken. Gemüsezutaten schälen, würfeln, Chilis und Kräuter hacken.
4. Das Öl im Dutch Oven erhitzen und die Beinscheiben darin von beiden Seiten gut anschmoren.
5. Beinscheiben herausnehmen und im Öl das gewürfelte Gemüse anschmoren; mit einem Holzlöffel umrühren.
6. Brühe und Wein hinzugeben (besonders beim Wintergrillen zuvor erhitzen).
7. Beinscheiben hinzugeben, alles mit Salz, Chilipulver, Kräutern und frisch gemahlenem Pfeffer würzen; Lorbeerblätter hinzugeben.
8. Das Ganze ca. 2 bis 2.5 Stunden zugedeckt kochen lassen (besonders beim Wintergrillen legen wir gerne auch ein paar Briketts auf den Deckel).
9. Im geschlossenen Topf schmoren
10. Zur Halbzeit prüfen, ob noch genug Glut vorhanden ist; ggf. nochmals Briketts im Anzündkamin vorglühen und nachlegen. Auch den Topfinhalt prüfen; die Beinscheiben sollten ganz mit Gemüse/Flüssigkeit bedeckt sein. Ggf. ein wenig Brühe oder Wein nachgießen.
11. Fleisch weich genug? Falls noch genug Glut vorhanden ist, im geschlossenen Topf noch etwas weiterköcheln lassen. Lorbeerblätter herausfischen.
12. Gemüse und Fleisch mit gekochten Kartoffeln servieren.