

Bürgermeisterstück im Backofen geschmort

Bei einem Bürgermeisterstück vom Rind oder vor allem im Norden von Deutschland auch Pastorenstück genannt, handelt es sich um ein zartes Stück Rindfleisch, welches beim Rind im Bereich der Hüfte oberhalb der Kugel liegt. Dieses Bürgermeisterstück, dem Tafelspitz ähnlich nur ohne Fettauflage, besteht fast aus reinem Muskelfleisch, ist vom Fleischstück her nicht hoch, sondern eher etwas flach und langgezogen und ähnelt in der Form einer Haifischflosse (siehe 2. Bild unten).

Dieses Rindfleischstück bekam seinen Namen daher, weil es früher den sogenannten wichtigen Personen wie dem Bürgermeister oder dem Herrn Pastor serviert wurden.

Hier bei diesem Rezept wird ein Bürgermeisterstück zusammen mit Gemüse, Gewürzen, Rotwein und Cassis langsam bei etwas niedrigerer Temperatur im Backofen als Schmorbraten gegart.

Das Ergebnis ist zartes Rindfleisch, mit intensivem Rindfleischgeschmack ähnlich wie bei Tafelspitz. Dazu noch mit viel aromatisch würziger Soße, welche zuletzt noch zusätzlich mit etwas dunkler Schokolade verfeinert wird.



Zutaten: für 4 - 5 Personen

Ca. 1000 g Bürgermeisterstück vom Rind
2 EL Pflanzenöl zum Anbraten
200 g Zwiebeln
100 g Möhren
100 g Sellerieknolle
1 EL Tomatenmark
2 zerdrückte Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 gestrichener TL Thymian getrocknet oder
1 TL frische Thymianblättchen
250 ml Rotwein trocken
2 TL Mehl (12 g)
50 ml Cassis (schwarzer Johannisbeeren Likör)
600 ml Gemüsebrühe

Für die Fertigstellung der Soße:

Ca. 12 g Speisestärke zum Abbinden der Soße
20 g dunkle Schokolade (75- 85 % Kakaoanteil)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem Rezept **Bürgermeisterstück im Backofen geschmort** das Fleischstück gut 20 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen und bis zum Anbraten ohne Abdeckung in der Küche lagern.

Während dieser Zeit geschälte Zwiebeln, Möhren, Sellerieknolle in grobe Würfel schneiden. 2 mit dem Messer zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und Thymian danebenlegen. Rotwein und Cassis abmessen neben den Herd stellen. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Das Bürgermeisterstück in einem schweren Schmortopf mit passendem Deckel ringsum in heißem Öl pro Seite **etwa 3 - 4 Minuten** anbraten. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller liegend warmhalten.

Zwiebelwürfel im Bratfett unter häufigem Wenden hell anschmoren.
Gemüsewürfel hinzugeben und ebenfalls mit den Zwiebeln noch 2 – 3 Minuten unter Wenden anrösten.

Tomatenmark hinzugeben, unterrühren, kurz anrösten.

Mit etwa der Hälfte vom Rotwein ablöschen, rasch bei großer Hitze einkochen lassen.
1 TL Mehl darüber streuen, unterheben mit wenig Rotwein ablöschen, rasch einkochen lassen.
Den 2. TL Mehl darüber streuen, unterheben, rasch den übrigen Rotwein, Johannisbeeren Likör (Cassis) und die Gemüsebrühe darüber gießen.
Lorbeerblatt, Thymian und zerdrückte Wacholderbeeren einlegen, einmal aufkochen lassen.



Das warm gehaltene Bürgermeisterstück in den Topf legen, den Inhalt nochmals kurz aufkochen.
Anschließend den zugedeckten Schmortopf in die Backröhre im unteren Drittel des Backofens einschieben.
Die Backofentemperatur **von 200 ° C auf 140 ° C zurückdrehen** und das Bürgermeisterstück auf diese Weise in etwa 3 bis 3,5 Stunden langsam im Backofen schmoren lassen. Während dieser Zeit das Fleisch 1 – 2 Mal Wenden.

Mit einer Gabel einstechen und prüfen ob es weich genug ist.
Danach das Bratenstück aus dem Topf nehmen und zugedeckt warmhalten.

Die Bratensoße samt der Gemüseeinlage durch ein Sieb drücken, die Soßenflüssigkeit darunter auffangen.
Je nach benötigter Soßenmenge die Bratenflüssigkeit mit noch etwas Brühe auffüllen.
2 TL Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, die Soße damit binden.

Mit Salz und reichlich schwarzen Pfeffer abschmecken.

Zuletzt nach Wunsch 20 g dunkle Schokolade in der Soße auflösen.

Rinderbraten in Scheiben schneiden, zusammen mit Soße und handgemachten **schwäbischen Spätzle** oder anderen Teigwaren und Salat genießen.

Kalorienangaben

Bei 4 Personen, enthalten 1 Portion Bürgermeisterstück im Backofen geschmort mit Soße ca. 490 kcal und ca. 22 g Fett