



# Rinderbraten mit Balsamico-Rotwein-Oberssauce - dazu Gnocchi und Blattsalat

- 1 & 1/5 kg Rindfleisch (Schulterscherzel o.ä.)
- 200 ml Rotwein trocken (solchen den man selbst auch trinken würde)
- 6 EL Balsamico Essig
- 20 Stk. Pfefferkörner (schwarz und rot gemischt)
- 2 Stk. Zwiebel (mittelgroß)
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. Chillischoten
- 4 Stk. Lorbeerblätter
- etwas Grobes Meersalz
- etwas Pfeffer schwarz (gemahlen)
- 80 g Butter
- 3 EL Olivenöl (Gutes - kein 5 Euroöl)
- 750 g Suppengrün (Karotten, gelbe Rüben, Petersilwurz,...
- 2 Stk. Zwiebel (mittelgroß -für die Sauce)
- 1 Stk. Kartoffel roh gerieben
- 2 EL tomatenmark (aus der tube)
- 250 ml Sahne (Obers auch Schlagobers genannt)
- 6 EL Preiselbeeren (keine Marmelade wenn 's geht)
- etwas Zucker oder Honig (für die Sauce)
- 75 ml Rinderbrühe (für das gewisse Etwas)

- 1 **MARINIEREN:** Das Schulterscherzel mit kalten Wasser abwaschen und mit Küchenrolle abtrocknen. Die Pfefferkörner mit den Lorbeerblättern grob mörsern. Rotwein, Balsamico, Zwiebel (sehr feingehackt) mit den Gewürzen mischen. Alles mit dem Fleisch invacuieren oder in Gefrierbeutel geben und die Luft herausdrücken und fest verschließen. Mindestens 12 Stunden (besser 24-36 Stunden) zum Marinieren in den Kühlschrank geben. Ab und zu den Gefrierbeutel mal umdrehen.
- 2 **WEITERVERARBEITUNG:** (Dauer ca. 3 - 3,5 Stunden) Das Fleisch rechtzeitig aus den Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen. Das Fleisch dann raus aus dem Beutel und trockentupfen. Mit groben Meersalz und Pfeffer würzen. Das Suppengrün grob würfeln. Die Marinade mit dem Mixstab, pürieren und beiseite stellen.
- 3 **DO (12er)** vorheizen. (8 unten - 16 oben) Die Butter mit dem Olivenöl vermischen und das Fleisch kräftig anbraten. Das Fleisch nach ca 40 Minuten aus dem DO rausnehmen und in Alufolie zwischenlagern.
- 4 Das grob gewürfelte Suppengrün und die kleingehackte Zwiebel anrösten. Zwiebel und Suppengrün an den Rand schieben und das Tomatenmark sehr stark (fast schwarz) mit anrösten. Anschließend mit dem Rotweinsud ablöschen. Jetzt das Fleisch zurück in den DO geben Deckel aufsetzen und bei kleiner Innentemperatur schmoren lassen. Eventuell die KT messen (KT 68-70° C ist Medium und 80-85° C ist Well Done/Durch). Ev. Brikets nachlegen nicht vergessen!
- 5 Nach Ende der Garzeit das Fleisch in Alufolie wickeln und beiseite stellen. Mindesten 15 Minuten, aber so lange braucht die Sauce zum Binden auch, rasten und entspanen lassen. (Sonst tritt Fleischsaft aus!) Die entstandene Sauce pürieren und anschließend passieren. (kann auch mit dem Gemüse serviert werden) Die Sauce mit den geriebenen Kartoffeln und Rinderjus dazugeben, aufkochen und damit binden Das Obers in die nicht mehr kochende Sauce dazugeben aber nicht mehr aufkochen lassen. (Nur mehr ziehen lassen) Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker oder Honig abschmecken.  
**FERTIG**
- 6 **TIPP:** 1-2 EL Speisestärke in einer halben Tasse kalten Wasser auflösen und unter ständigem rühren zugeben, erspart die geriebenen Kartoffel und etwas Zeit.
- 7 **ANRICHTEN:** Das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben portionieren (**WICHTIG:** unbedingt quer zur Faser schneiden) und mit den gegrillten Pfirsich- oder Birnenhälften mit Preiselbeeren darauf in der Sauce anrichten. Ev. noch einen Löffel geschlagenen Obers und ein Stück frische Petersilie oä. auf die Sauce zum dekorieren dazugeben - ist aber kein muß.
- 8 Dazu passen ausgezeichnet noch selbstgemachte Gnocchi und grüner Blattsalat.
- 9 **GNOCCHI** selbst gemacht Arbeitszeit ca. 1 Stunde
- 10 Kartoffeln weich kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse pressen. Ein wenig Muskatnuss (1/8 in etwa) darüberreiben. Leicht salzen, die Eier dazugeben und mit dem Mehl verkneten, (in Italien kommt noch etwas grober Grieß dazu) nur so viel Mehl nehmen, das der Teig nicht die Finger verklebt. Eine Rolle formen, Stücke abschneiden und diese zu ca. 1-1,5 cm dicke Rollen drehen. Davon wieder Stücke von ca. 2 cm abschneiden und mit dem Daumen über die Außenseite einer Gabel rollen. So entsteht das schöne Muster. Die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und kurz ziehen lassen (ca. 2-3 Min.) - nicht mehr kochen. Die fertigen Gnocchi schwimmen dann oben, diese mit einen Sieb herausheben und abtropfen lassen. Am noch heißen Deckel des DO mit etwas brauner Butter "glasieren".

- Gnocchi
- 1 kg Kartoffel (mehlig)
- 2 Stk. Eier
- 1 TL Salz (ev. etwas mehr - nach Geschmack) 350 g Mehl
- (ca. Angabe nach Teigkonsistenz) etwas Muskatnuss
- (gemahlen)
- 50 g Butter