

# Altbayrisches Böfflamott aus dem Kochtopf



900 - 1100 g Rinderbraten, am besten Schulterfleisch

## Zutaten für die Beize:

600 ml Wasser

400 ml Rotwein (wahlweise ein hochwertiger Rotweinessig) 2 Zwiebeln, geschält und halbiert

2 Knoblauchzehen, geschält und halbiert

5 Lorbeerblätter

6 Pimentkörner

8 schwarze Pfefferkörner

1 TL gelbe Senfkörner

1 halber TL Ceylon-Zimt oder ein Stück Zimt-Stange

7 Wacholderbeeren

## Zutaten zum Köcheln:

3 EL Butter

3 - 4 EL Zucker

2 EL Tomatenmark

Zwiebeln, geschält und in kleine Streifen geschnitten

1 mittleres Stück Knollensellerie, geschält und in kleine Würfel geschnitten

2 große Karotten, geschält und in Streifen geschnitten

1 Messerspitze Zimt

400 ml Rotwein

3 - 4 EL Apfelsaft

3 - 5 EL Sahne

Je eine ordentliche Prise Salz und Pfeffer

Je nach Geschmack noch 1 - 2 EL gehackte Petersilie

wahlweise Preiselbeeren, karamellisierte Apfelscheiben

Beilagen: Semmelknödel, Blaukraut, Feldsalat

1. Fleisch trockentupfen und für 3 - 4 Tage in die Beize legen, im Kühlschrank in einer Schüssel zugedeckt aufbewahren, mehrmals wenden (das Fleisch muss immer bedeckt sein)
2. Fleisch aus der Beize nehmen und mit Küchenkrepp abtrocknen
3. Beize durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen (NICHT wegschütten!!!) und die Gewürze, sowie Zwiebel/Knoblauch entsorgen
4. Einen Topf erhitzen und den Butter hineingeben, das Fleisch von allen Seiten gut braun anbraten
5. Fleisch herausnehmen und ebenfalls Zwiebeln, Sellerie und Karotten gut anbraten
6. 2 EL Zucker und Tomatenmark hinzugeben, das Gemüse darin weiter kurz anbraten, dann mit ca. 100 ml Rotwein und der Hälfte der Beizflüssigkeit ablöschen, je eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen
7. Fleisch wieder hineingeben
8. Eine halbe Stunde auf mittlerer Temperatur köcheln lassen, wobei der Deckel einen Spalt offen bleibt
9. dann den Deckel auf den Topf geben und nochmals zweieinhalb bis drei Stunden weiter leicht köcheln lassen, Fleisch etwa alle halbe Stunde mit 1 - 2 EL Wein bzw. Beizflüssigkeit begießen
10. Fleisch aus der Flüssigkeit nehmen und ebenso etwa die Hälfte des Gemüses
11. Verbliebene Flüssigkeit und die andere Hälfte des Gemüses mit einem Pürierstab pürieren
12. Sahne hinzugeben, gegebenenfalls die jetzt entstandene Soße nochmals einkochen lassen bzw. nachwürzen (à sie soll süßlich und säuerlich schmecken, gegebenenfalls könnt Ihr die Soße mit 1 EL Preiselbeeren oder Apfelmus pimpen)
13. Fleisch in Scheiben schneiden und nochmals mindestens 10 Minuten in der leicht köchelnden Soße ziehen lassen
14. Fleisch mit Knödel, Blaukraut und Soße servieren