

Suira Mocku

Rindsschulter in Walliser Rotwein geschmort, mit Sellerie-Kartoffel-Stampf und Dörrbohnen mit Wiibeeri



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Suiira Mocku (wird 2–3 Tage mariniert)

1 kg Rindsschulter
2 Zwiebeln, grob gewürfelt
100 g Knollensellerie, gewürfelt
1 Rüebli, gewürfelt
3 Knoblauchzehen
Schwarze Pfefferkörner
4–5 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
1 dl Rotweinessig
1 Flasche Rotwein (Pinot Noir)
Salz und Pfeffer
2 EL Tomatenpüree
Rapsöl und etwas kalte Butter

Zutaten Sellerie-Kartoffel-Stampf

500 g Kartoffeln, gewürfelt
200 g Knollensellerie, gewürfelt
1 Birne, gewürfelt
1 EL Sauerrahm
½ dl Rahm
1 Prise Salz

Zubereitung Suiira Mocku (wird 2–3 Tage mariniert)

Fleisch, Gemüse und die restlichen Zutaten bis und mit Rotwein in eine grosse Schüssel geben. Zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Tage, mindestens aber 12 Std. marinieren, dabei einmal wenden. Das Gemüse aus der Beize nehmen und beiseitestellen. Die Beize aufkochen und dann durch ein Tuch passieren. Das Gemüse in etwas Rapsöl und Butter anrösten, Tomatenpüree begeben und mitrösten, bis das Ganze eine gleichmässige Bräune angenommen hat. Die Hälfte der Beize begeben und einkochen. Die restliche Beize dazugeben, aufkochen und salzen. Das Fleisch trockentupfen, salzen und im Schmortopf mit heissem Öl rundum kräftig anbraten. Die Sauce zum Fleisch geben und zugedeckt 2–2½ Stunden im vorgeheizten Ofen (150 Grad) schmoren, dabei einmal wenden. Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt 10 Minuten stehen lassen. Die Sauce pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalte Butter einrühren. Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren.

Zubereitung Sellerie-Kartoffel-Stampf

Sellerie und Birne in Salzwasser ca. 5 Min. kochen, die Kartoffeln zugeben und mitkochen. Sobald die Kartoffelwürfel weichgekocht sind, das Wasser abschütten und die Masse zerstampfen. Sauerrahm, Rahm und etwas Salz dazugeben und gut verrühren.

Zutaten Dörrbohnen mit Wiibeeri

100 g Dörrbohnen
1 Zwiebel, gehackt
1–2 Knoblauchzehen, gehackt
Etwas Butter
5 Zweige Bohnenkraut
Wenig Mehl
3–4 dl Gemüsebouillon
60 g Wiibeeri (Rosinen)
Salz und Pfeffer

Zubereitung Dörrbohnen mit Wiibeeri

Die Bohnen über Nacht im kalten Wasser einweichen. Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andämpfen. Die Bohnen abgiessen und zusammen mit dem Bohnenkraut begeben und kurz mitdünsten. Mehl über die Bohnen stäuben und mit Bouillon ablöschen. Alles aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 20–30 Minuten garen. Bohnenkraut entfernen, Weinbeeren begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.