



## RINDERSCHMORBRATEN MIT KARTOFFELGRATIN UND DILLBOHNEN

Zutaten für 4 Personen

### Zubereitung

#### Braten

Vom Fleisch mit einem scharfen Messer die äußeren Sehnen entfernen. Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Schmortopf den Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Das Gemüse darin etwas andünsten, das Tomatenmark einrühren und etwas mitschwitzen lassen. Mit Cognac ablöschen und mit Rotwein auffüllen. Rinderschulter hinein legen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und bei milder Hitze auf dem Herd etwa 3 ½ Stunden simmern lassen, bis das Fleisch weich ist.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm halten. Piment, Pfeffer, Zimt, Wacholder und Lorbeer in die Sauce geben und die Sauce um etwa 1/3 einköcheln lassen. Dann Knoblauch, Ingwer und Zitronen- und Orangenschale hinzufügen und in der Sauce 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abgießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Noch 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, dann die Butter in Stücken unterrühren und die Sauce mit Chilisalz abschmecken. Fleisch wieder einlegen und darin warm halten.

#### Kartoffelgratin

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Vier ofenfeste Portionsförmchen (12 cm) mit Butter einfetten. Die Sahne mit Rosmarin und Knoblauch in einen Topf geben, mit Chilisalz und Muskatnuss kräftig würzen und aufkochen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und die leicht köchelnde Sahne damit sämig binden, vom Herd nehmen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 mm dicke Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben mit der Sahne vermischen.

Die Kartoffelmischung in die Form oder die Förmchen füllen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen.

#### Dillbohnen

Die Bohnen putzen, waschen und schräg in etwa 1 ½ cm breite Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Bohnen mit Knoblauch, Ingwer und der Brühe in einem Topf erhitzen. Die kalte Butter unterrühren, den Dill hinzufügen und die Bohnen mit Chilisalz würzen.

### Anrichten

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf warme Teller legen und mit der Sauce überziehen. Die Bohnen daneben anrichten und das Gratin in den Portionsförmchen dazu reichen. Tipp: Für eine Auflaufform 1 kg Kartoffeln und 400 g Sahne verwenden. Die Garzeit verlängert sich auf etwa 40 Minuten.

### Braten

- 1,2 kg flache Rinderschulter (Schaufelbug)
- 2 Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 1 kleine Karotte
- 1 TL Puderzucker
- 1 bis 2 EL Tomatenmark
- 4 cl Cognac
- 1,2 l kräftiger Rotwein
- je ½ TL Piment- und schwarze Pfefferkörner
- 1 Stück Zimtrinde
- 5 Wacholderbeeren (leicht angedrückt)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe (halbiert)
- 2 Scheiben Ingwer
- je 1 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
- 1 bis 2 TL Speisestärke
- 40 g kalte Butter
- mildes Chilisalz

### Kartoffelgratin

- 1 EL Butter für die Förmchen
- Ca. 650 vorwiegend festkochende Kartoffeln (für 500 g geschälte Kartoffeln)
- 320 g Sahne
- 1 TL Rosmarinnadeln (fein gehackt)
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben
- Mildes Chilisalz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1/2 TL Speisestärke

### Dillbohnen

- 300 g breite Bohnen
- Salz
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 2 Scheiben Ingwer
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 EL kalte Butter
- 1 bis 2 TL Dillspitzen (frisch geschnitten)
- mildes Chilisalz

### Unsere Weinempfehlungen

ERBEN® St. Laurent trocken

