

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Geschmorte Rinderschulter mit Zwiebelmousse



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

30 g Butterschmalz
1,5 kg Schaufelstück vom Rind,
küchenfertig
Salz, Pfeffer
2 Möhren/ 1 Knollensellerie grob
gewürfelt
4 EL Tomatenmark
500 ml kräftiger Rotwein
750 ml Rinderfond
4 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
4 große Zwiebeln
75 g Butter
1 EL Zucker
1 EL Speisestärke

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Schritt 4

Das weich geschmorte Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und in den Topf zurück gießen, um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke leicht binden.

Schritt 2

Möhren und Sellerie in den Bräter geben und kräftig anrösten. Tomatenmark zum Gemüse geben, ebenfalls anbraten, bis sich ein dunkler Bratensatz am Topfboden bildet. Diesen mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Restlichen Wein, Brühe, sowie Gewürze und Kräuter zufügen. Aufkochen, Fleisch zugeben und bei geschlossenem Deckel und reduzierter Hitze ca. 3 Stunden leise köcheln lassen. Dabei gelegentlich das Fleisch wenden. Sobald Ihr Fleisch von der Fleischgabel

Schritt 3

Zwiebeln schälen, würfeln und in 2 EL Butter in einem breiten Topf ca. 10 Minuten andünsten. Mit Zucker bestreuen damit die Zwiebeln leicht karamellisieren. Zwiebeln zudecken und in weiteren 10 Minuten langsam weich schmoren. Das Ganze in einen Mixer geben, restliche Butter zufügen und fein pürieren. Zwiebelmousse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Schritt 5

Fleisch quer zur Faser aufschneiden und mit der Sauce und dem Mousse zusammen schön auf dem Teller anrichten.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge