

Rindsvoessen mit Rotweinsauce und Kartoffelstock



Mit diesem Gericht begeisterte bereits mein Grossvater Familie und Gäste: Rindsvoessen, das langsam in einer traumhaften Rotweinsauce geschmort wird. Mmh !

Als Beilage zu diesem Rindsragout mag ich persönlich am liebsten selbst gemachten

[Kartoffelstock](#) >

. Man kann aber

auch Gnocchi, Trockenreis oder Risotto dazu servieren. Wichtig ist, dass das Fleisch bei wirklich niedriger Temperatur ganz langsam vor sich hin schmort, sonst wird es nicht richtig zart. Die Zeitangabe ist als Richtwert zu verstehen, schliesslich ist jedes Fleisch etwas anders und die Stücke oftmals verschieden gross. Am besten von Zeit zu Zeit etwas vom Ragout probieren und mit dem Schmoren erst dann aufhören, wenn es schön zart geworden ist.

Voessen

- 750 g Rindsvoessen (z. B. von IP-SUISSE, findet man im Denner), Zimmertemperatur
- 2 kleine Rüebli, geschält und in grobe Röllchen geschnitten
- 1 grosse Zwiebel, nicht zu fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 grosse Peperoni (rot und gelb oder orange), in grobe Stücke geschnitten
- 3 dl Rotwein
- 3–4 dl Gemüsebouillon
- 2½ EL Mehl
- Etwas frischer Thymian, ganze Zweige
- Etwas frischer Rosmarin, ganze Zweige
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 3 TL Bratensauce aus der Tube
- Bei Bedarf ½ Esslöffel Maizena oder Maisstärke
- Etwas Bratbutter

Kartoffelstock

- 1½ kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 1½ dl warme Milch
- 1½ dl Halbrahm

- 1½ EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 2 Prisen Muskatnuss

1. Das Fleisch in der heissen Bratbutter von allen Seiten kurz anbraten.
2. Fleisch mit 1½ EL Mehl bestäuben, kurz darin wenden, danach aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. In derselben Pfanne in nochmals etwas Bratbutter die Zwiebelstücke und den Knoblauch so lange dünsten, bis die Zwiebeln beginnen, glasig zu werden. Gemüse begeben, kurz mitdämpfen.
4. Das Gemüse mit 1 EL Mehl bestäuben, 1–2 Minuten weiter dünsten und das Ganze mit dem Rotwein ablöschen.
5. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben. Jetzt kommen Bouillon, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzu.
6. Das Ganze auf kleiner Flamme während 1½–2 Stunden schmoren. Eine Viertelstunde vor Schluss die Bratensauce begeben und die Sauce abschmecken. Sollte sie noch zu dünn sein, Sauce mittels Maizena verdicken.

1. Kartoffeln halbieren und in Salzwasser weichkochen.
2. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne Milch und Butter aufkochen.
3. Kartoffeln mit einem Passevite oder etwas Ähnlichem pürieren, direkt zur Milch-/Butter-Mischung geben.
4. Kartoffeln und Flüssigkeit gut mit dem Schwingbesen verrühren.
5. Halbrahm begeben und weiterschwingen, damit Luft hinzukommt.
6. Je nach Geschmack und gewünschter Konsistenz mehr Milch oder Rahm begeben; zum Schluss den Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zubereitungsdauer des gesamten Rezepts: circa 2¼ Stunden

Casato Mastino Ripasso della Valpolicella DOC

Superiore Intensives Purpurrot. Bouquet erinnert an Amarenakirschen und Dörrfrüchte. Kräftiger Körper mit angenehm weichen Tanninen. Lang im Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >