Rindspfeffer

Deftig, deftiger, Rindspfeffer! Auch wenn das Beizen mehrere Tage dauert, wird das beliebte Rezept aus der Schweiz immer wieder gerne zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Ruhezeit: 120,0 h

Gesamtzeit: 122,9 h



Zutaten

1 kg	Rindfleisch
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Lauch
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Sellerieknolle
1 Zweig	Rosmarin
4 Stk.	Wacholderbeeren
1 TL	Pfefferkörner
2 Stk.	Gewürznelken
0.5 l	Rotwein
0.5 l	Rotweinessig
1 EL	Öl
1 EL	Zucker
3 EL	Mehl
	Fleischbrühe (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für den Rindspfeffer die Zwiebeln schälen und vierteln. Lauch, Karotten und Sellerie waschen, putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Mit dem Fleisch in eine große Schüssel geben.

2. Rotwein und Rotweinessig in einem kleinen Topf erhitzen, hinzufügen und alles gut vermengen. Rosmarin, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Gewürznelken in ein Tee-Ei (oder einen kleinen Stoffbeutel) füllen und unter das Fleisch legen.

3. Zugedeckt an einem kühlen Ort 5 Tage beizen lassen. Achtung: Wird der Rotwein und der Rotweinessig kalt mit dem Fleisch vermengt, verlängert sich die Beizzeit auf 10 Tage.

4. Nach dieser Zeit das Fleisch aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Zucker einrühren. Das Fleisch darin scharf anbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz dünsten lassen.

5. Mit der Beize ablöschen, dann Lauch, Karotten, Sellerie und die Gewürze aus dem Tee-Ei bzw. Stoffbeutel dazugeben und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und das Fleisch je nach Größe der Stücke 90-150 Minuten köcheln lassen.

6. Bei Bedarf einmal oder mehrmals etwas Fleischbrühe zugießen. Wenn das Fleisch ganz zart gegart ist, herausnehmen, anrichten und zusammen mit der Sauce servieren.

Tipp

Zum Rindspfeffer schmecken Spätzle oder Schupfnudeln und Rotkraut.