

# Mein besonderes Familienrezept:

## Pfeffer vom Rind

---

Eingereicht von: Monika K., Muotathal

Da dieses Menü eher aufwändig ist und je nach Beilage sogar einen festlichen Charakter erreichen kann war dies bei uns ein Sonntagsmenu.

Ausserdem hatte meine Mutter am Sonntag auch eher Zeit zum Kochen da an diesem Tag die Arbeit im Stall und auf dem Feld auf das notwendigste beschränkt wurde.

## Rezept „Pfeffer vom Rind“

### Zutaten für 4 Personen:

Rindsvoressen 800g  
Rüebli 100g  
Knollensellerie 100g  
Zwiebel 70g  
Knoblauch 2 Zehen  
Rosmarin, Thymian, Majoran - je ein Zweiglein  
Wacholderbeeren 3 Stück angedrückt  
Lorbeerblatt 1Stk  
Gewürznelken 2 Stück  
Rotwein 4 dl  
Rotweinessig 3 dl  
Weissmehl 3 El  
Bratöl 3 El  
Rohrzucker 1 El  
Maizena 1 El  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken



### Zubereitung

Zwiebel Knollensellerie und Rüebli in ca 2cm lange Stücke schneiden und den Knoblauch hacken. Nelken, Wacholder, Lorbeer in ein Tee-Ei geben.

Fleisch Gemüse Kräuter und das Tee-Ei in eine grosse Schüssel geben und mit Rotwein und Rotweinessig bedecken. Das Fleisch an einem kühlen Ort 3-5Tage zugedeckt beizen.

Das Fleisch aus der Beize heben, trockentupfen.

Die Beize mit den Gewürzen aufkochen und passieren.

Das Fleisch bemehlen mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Pfanne im Öl und dem Rohrzucker rundherum gut anbraten, mit der Beize ablöschen, Gemüse und Gewürzei beigeben aufkochen und anschliessen bei schwacher Hitze ca. 1,5-2h weichschmoren.

Evtl mit etwas Bouillonpaste abschmecken und mit dem kaltangerührten Maizena abbinden.

### Passende Beilagen:

Bramata-Polenta, Knöpfli, Kartoffelstock, glasierte Marroni  
Rotkraut, Rosenkohl Birnen oder Aepfel gefüllt mit Preiselbeeren