

Provenzalischer Rindsschmortopf

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Schmoren: ca. 4 Std.

Bœuf en daube

800 g **Rindsvoressen**,
z. B. Schulter/Laffe

Sud

40 g **getrocknete Steinpilze**, in
2 1/2 dl Wasser eingeweicht

abtropfen, beiseite stellen. Flüssigkeit
durch einen Kaffeefilter in einen Mess-
becher giessen

1 dl **Cognac**

3 **Schalotten**, gehackt

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

6 **Wacholderbeeren**

2 **Lorbeerblätter**

je 1 Zweiglein **Rosmarin** und **Thymian**

1 Esslöffel **Pfefferkörner**, zerdrückt

alles mit den Pilzen und der Flüssigkeit
in eine Pfanne geben, aufkochen, Hitze
reduzieren, zugedeckt ca. 40 Min. köcheln,
absieben (ergibt ca. 1 dl Sud), beiseite
stellen

Bratbutter zum Anbraten

im Bratopf heiss werden lassen, Fleisch
portionenweise anbraten, herausnehmen.
Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen

2 dl **Rotwein**

mit dem Sud dazugiessen, aufkochen,
Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren,
zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 4 Std.
schmoren

1 Teelöffel **Salz**

Pfeffer aus der Mühle

würzen

einige **Lorbeerblätter**

zum Garnieren

Tipp

Voressen im Ofen zubereiten: nach dem Anbraten zugedeckt in der unteren
Hälfte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens schmoren. Die Schmorzeit
bleibt gleich.

Dazu passt: Kartoffelstock.

