

## Boeuf braisé vom Holsteiner Weiderind in Spätburgunder 4 Personen



### Zutaten:

- 1,2 kg Rindertafelspitz oder Schulterblattspitze
- Salz, grob gestoßener Pfeffer
- 4 Essl. Olivenöl
- je 200g kleingeschnitten Sellerie, Lauch und Karotten
- 500g gehackte Schalotten oder Haushaltszwiebeln
- je 1 Thymian –und Rosmarinzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Essl. Tomatenmark
- 0,75l Spätburgunder Rotwein
- 2l Fleischbrühe
- 1 Essl. Mehl
- 500g Kalbsknochen fein gehackt

### Zubereitung

Vom Tafelspitz das grobe Fett und Sehnen entfernen und in ca. 200g schwere Stücke schneiden. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in heißem Öl von allen Seiten gut anbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Die Kalbsknochen und Abschnitte in den Bräter geben und gut anrösten.

Gemüse und Schalotten zugeben und alles gut anbräunen. Tomatenmark zugeben, mehrmals mit Rotwein ablöschen, reduzieren, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe aufgießen. Die Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die angebratenen Fleischstücke in den Saucenansatz geben und ca. 2 Std. abgedeckt schmoren lassen.

Die weich geschmorten Fleischstücke aus dem Fond nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Haarsieb geben und je nach Konsistenz mit etwas angerührter Speisestärke nachbinden. Das Fleisch zurück in die Sauce legen.

Mit Gemüse nach Wahl und Kartoffel – oder Erbsenpüree, evtl. auch Spätzle servieren.