

## **Schmorbraten vom Hinterländer Rind mit Rosenkohl und knusprigen Kartoffelwürfeln**

**Rezept von Sternekoch Volker M. Fuhrwerk**

### **Zutaten für 4 Personen**

#### **Schmorbraten:**

- 1kg Schaufelstück vom Rind
- 200g geschälte Tomaten
- 200ml roten Portwein
- 200ml Sherry
- 150g grob gewürfelte Karotte
- 150g grob gewürfelter Sellerie
- 150g grob gewürfelte Zwiebel
- 150g Champignons
- 150g grob gewürfelter Staudensellerie
- 50g Butter
- Rosmarin, Thymian
- Korianderkörner, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Nelke, Senfkörner, Lorbeerblätter, Piment
- Salz und Pfeffer
- Speisestärke

Das Rindfleisch gut würzen und in einer Pfanne in etwas Rapsöl scharf von allen Seiten anbraten. Die gebratene Rinderschulter in einen Bräter setzen.

Danach die Champignons und das restliche Wurzelgemüse separat in der Pfanne ebenfalls scharf anbraten. Das Gemüse dann auch in den Bräter geben.

Die geschälten Tomaten in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit dem Alkohol ablöschen und diesen reduzieren. Nach dem Reduzieren in den Bräter geben, die Gewürze zufügen und alles mit Wasser knapp bedecken.

Einen Deckel aufsetzen und im Ofen bei 150°C ca. 1,5 Stunden schmoren. Wenn das Fleisch zart gegart ist aus dem Bräter nehmen und in Alufolie wickeln.

Den entstandenen Fond durch ein feines Sieb passieren, am Besten auch durch ein Passiertuch geben. Den passierten Fond nochmals reduzieren, eventuell mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke vorsichtig binden. Am Ende die Butter hinein rühren. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße glasieren.

### **Rosenkohlpüree:**

- 100g Speck
- 3 gewürfelte Schalotten
- 350g Rosenkohl von den äußeren Blättern befreit, halbiert und den Strunk herausgeschnitten
- 350g Sahne
- 50g Butter
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Muskat

Den Speck in Würfel schneiden und in einem Topf auslassen. Die Butter zugeben und die Schalottenwürfel ebenfalls. Alles bei niedriger Temperatur glasig anschwitzen.

Den Rosenkohl hineingeben, würzen und mit Wasser knapp bedecken. Weich köcheln lassen. Am Ende die Sahne zugeben und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Nun alles mixen und nochmals abschmecken.

### **Knusprige Kartoffelwürfel:**

- 500g Kartoffel geschält und in Würfel geschnitten
- 100g Rosenkohlblätter
- 80g Gänsefett (oder geklärte Butter)
- Salz, Pfeffer

Das Gänsefett in einer Pfanne erhitzen. Die gewaschenen und abgetropften Kartoffelwürfel hinein geben und von allen Seiten goldbraun braten.

Am Ende die Rosenkohlblätter dazu geben und ein paar Mal mit hindurch schwenken. Würzen und servieren.

### **Anrichten:**

Das Rosenkohlpüree mittig auf dem Teller anrichten. Darauf das glasierte Fleisch geben. Die Soße außen herum tropfen. Das Kartoffel-Rosenkohlgemüse über das Fleisch geben.

## Weinempfehlung

	<b>Name</b>	PRINZ VON HESSEN Merlot Rotwein trocken	
	<b>Jahrgang</b>	2016	
	<b>Fakten</b>	Rebsorte	Merlot
		Geschmacksrichtung	Trocken
		Qualität	Qualitätswein
		Alkohol	13,0 % vol.
		Säure	4,9 g/l
		Restzucker	4,4 g/l
		Serviertemperatur	12 °C bis 14 °C
		Herkunft	Deutschland
		Anbaugebiet	Rheingau
		Art. Nr.	1630
		EAN Flasche	4014984013303
		EAN Karton	4014984613305
	<b>Besonderheiten</b>	12 Monate im Barriquefass gereift	



Ein Merlot, kraftvoll und komplex. Eleganter Duft nach roten Beeren. Ausdrucksvoll in Farbe und Geschmack besticht dieser Rotwein auch am Gaumen durch seine pikanten Aromen von reifer Sauerkirsche und Brombeere. Feine Tannine werden unterlegt von etwas Vanille und dezent eingebundener Holznote, ein Wein mit angenehmer Länge. Idealer Essensbegleiter zu gebratenem Fleisch, dunklen Saucen oder Käse.

Weitere Informationen und Bestellung unter [www.vinothek-prinz-von-hessen.de](http://www.vinothek-prinz-von-hessen.de) und telefonisch unter +49 (0)6722 40918-0 oder per E-Mail an [weingut@prinz-von-hessen.de](mailto:weingut@prinz-von-hessen.de).