Gardiane de Taureau (Schmortopf mit Stierfleisch)

Kategorie:	07) Fleischgerichte	Vorbereitungszeit:	
Rezept Nr	591	Garzeiten:	
Portionen:	4	Saison:	

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
			Grundzutaten & Zubereitung unter	https://www.arbovin-ea.de/rez
Karotten			entfallen.	
Orangenschale	1	Stück		
Verjus	0,1	Liter	ersatzweise Essig	
Rotwein	0,75	Liter	kräftig: Languedoc; Südrhône	
Olivenöl				
Fleischbrühe			entfällt	
Rindfleisch			erfordert Fleisch vom Stier (Bullen)	

Zubereitung

Die Grundzutaten und die Grundzubereitung finden Sie unter dem Link in der Zutatenliste. Hier werden nur noch die Zutaten aufgeführt, die zusätzlich oder abweichend nötig sind. Auch die Zubereitung enthält insoweit nur die Abweichungen.

1. Fleisch salzen und pfeffern.

2. Für diese Zubereitung wird das Fleisch zusammen mit den anderen Zutaten, bis auf den Knoblauch, mindestens 12 Stunden in Rotwein und einem guten Schuss Verjus oder Essig mariniert.

3. Fleisch in ein feines Sieb geben und die Marinade auffangen. Fleisch und Gemüse gut abtropfen lassen, trockentupfen, leicht mit Mehl bestäuben und in Olivenöl anbraten. Knoblauch zugeben und mit der Marinade auffüllen.

4. Ansonsten verfahren wie im Grundrezept. Die Sauce sollte sämig, aber nicht dickflüssig sein. Nötigenfalls noch etwas Flüssigkeit nachgießen bzw. reduzieren.

Grundzutaten und Zubereitung unter dem Link bei den Zutaten oder über die folgende Adresse:

https://www.arbovin-ea.de/rezepte-haupt/rezepte-alle/fleischgerichte/1240-boeuf-en-daube-geschmortes-rindfleisch.html

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für