



Rindsvoessen

Mit Wurzelwerk und Eierspätzli



4 Portionen

ZUTATEN

- 1 kg Rindsvoessen
(Am besten nehmt ihr Stücke aus der Schulter für euer Voessen. Da sie eine schöne Marmorierung besitzen, trocknen sie euch beim Schmoren nicht aus, so wie magerere Teile des Stotzens vergleichsweise. Aber auch das sogenannte Pastoren oder Bürgermeisterstück ergibt ein saftiges Gulasch)
- 200 g Zwiebelwürfel
100 g Tomatenmark
300 g Wurzelgemüse
3 dl Rotwein trocken
1L Kalbsfond

Markknochen, Salz, Pfefferkörner, Lorbeer, Nelken, Piment, Thymian und etwas Mehl oder Maizena zum Abbinden später Kräuter zum dekorieren

ZUBEREITUNG

Als Beilage ganz klassisch: frische Eierspätzli in Butter geschwenkt.

Nachdem Ihr alles vorbereitet und gerüstet habt, bratet euer Fleisch scharf in einer Pfanne an und gebt eure Zwiebeln bei. Würzt euer Fleisch nun kräftig und gebt das Tomatenmark hinzu, was ihr ebenfalls mitröstet, bis es nicht mehr rot, sondern bräunlich ist. Eure gerösteten Markbeine finden jetzt auch Platz in der Pfanne sowie alle weiteren Gewürze. Ein kleines Gewürzsäckchen hilft dabei alle Körner beisammenzuhalten, um sie später vor dem Servieren einfach herausnehmen zu können.

Jetzt abwechselnd mit Rotwein und Fond aufgiessen und immer wieder einreduzieren lassen. Nach circa 40 Minuten, wenn euer Gulasch nur noch ganz wenig Biss hat, gebt euer gerüstetes Gemüse dazu und köchelt es in eurer Sauce mit dem Fleisch zusammen gar. Sollte ihr eure Sauce noch etwas dicker haben wollen, könnt ihr diese noch abbinden.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)