

## Rezept des Monats Dezember 2018

### Geschmorte Rindsschulter in Riesling

\*\*\*\*\*

Wenn man eine internationale Grossfamilie zum Weihnachtsessen da hat, muss man zusätzlich zum Bratfett auch noch genügend Hirnschmalz vorhalten. Eigentlich wollten wir Schweinshalsbraten machen. Aber das verbot sich, weil wir Sojifleisch abstinenten Mitesser am Tisch haben. Und da kam uns die Aktion des Metzgers zu Hilfe. Der bot Rindsschulter zum Preis eines ordentlichen Schweinebratens an. Damit stand der Hauptgang fest.

Die [Rinderschulter](#) im Ganzen und ihre einzelnen Teile sind wenig bis mäßig mit Fett durchwachsen. Das Fleisch ist aber langfaserig und enthält viel Bindegewebe. Die Schulter ist daher überwiegend für lange, langsame Gararten wie Schmoren oder Sieden geeignet.

Im Gegensatz zu den Fleischteilen der hinteren Rinderkeule sind die Fleischteile in der Vorderkeule weniger mit Fett durchwachsen, dafür sind sie aber langfaseriger und haben einen höheren Anteil an Bindegewebe. Dadurch sind die Fleischteile zäher und eignen sich kaum zum Kurzbraten bzw. Braten, sondern eher zum Kochen und Schmoren. Teile aus der Rinderschulter sind dafür aber auch preiswerter als Teile der Rinderkeule.

Und wenn man für 16 Personen ein Weihnachtsessen kochen will, spielt der Preis eine nicht unerhebliche Rolle. Deshalb also Schulter, wobei, Hals wäre auch gegangen. Aber der Metzger hatte Schulter in Aktion. Deshalb, jetzt gekauft und eingefroren, später aufgetaut und verarbeitet.

#### Zutaten für 4 Personen:

Ca. 1.5 kg Rinderschulter  
2 Zwiebeln  
2-3 frische Knoblauchzehen  
½ frische Peperoncino  
¼ Knolle Sellerie  
2 Karotten  
1 Lauchstangengrün  
1 daumengrosses Stück Ingwer  
2-fach konzentriertes Tomatenmark, das dreifach konzentrierte ist oft bitter  
Butterschmalz oder Schweinefett oder Olivenöl mit Butter  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver  
Riesling nach Belieben  
Bouillon  
Rahm oder Crème Fraîche zum abschmecken

## Zubereitung:

Den zimmerwarmen Fleischmocken im heissen Fett von allen Seiten kräftig anbraten. Dann mutig salzen und pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen. Je nach Laune mit süsssem, scharfem oder einer Kombination von beidem. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die grob gehackte Zwiebel im heissen Bratfett glasig andünsten. Knoblauch pressen und zufügen. Die entkernte Chilischote und der Ingwer können auch schon mit. Dann die gewürfelten Karotten und Sellerie, sowie den in feine Streifen geschnittenen Lauch ebenfalls hinzu. Alles zusammen andünsten, aber nicht braun werden lassen.

Das Tomatenmark in die Topfmitte geben und mit dem Kochlöffel verrührt aufmerksam anrösten. Alles zusammen gut vermischen und mit ordentlich Riesling ablöschen. Einkochen und den Alkohol verdampfen. Jetzt so viel Bouillon zufügen, dass das Gemüse bedeckt ist. Aufkochen und das Fleisch auf das Gemüse setzen. Eventuell noch Bouillon zugiessen.

Das Fleisch sollte zu einem Drittel von Flüssigkeit umgeben sein. Deckel auf den Topf und ab damit in den auf 125° vorgeheizten Backofen auf die unterste Schiene. Das Ganze ca. dreieinhalb Stunden im Ofen schmoren. Zwischendurch mal nachschauen, ob es noch Flüssigkeit braucht und gegebenenfalls Wein und Bouillon nachgiessen.

Zur Sicherheit kann man nach anderthalb Stunden mal mit einem Fleischthermometer nachmessen, wie hoch die Kerntemperatur ist. Bei ca. 70° sollte der Braten innen noch rosa sein, bei 80-85° wäre er [well-done](#), oder wie der Engländer auch gerne sagt: [cremated](#).

Wenn der Braten so ist, wie Sie ihn gerne hätten, nehmen Sie ihn aus der eingekochten Flüssigkeit und stellen ihn im abgeschalteten Ofen zugedeckt warm. Die Sauce auf dem Herd um die Hälfte einkochen und noch einmal abschmecken. Jetzt sind Sie in all Ihrer Kreativität gefragt: Mehr Salz und Pfeffer, noch Knoblauch und Ingwer, vielleicht einen gewagten kleinen Schuss Soja-Sauce? Zitronenabrieb ist ja heute der Hit! Noch ein Schüsschen sauren Riesling oder gar Zitronensaft? – Sie sind am Zug!

Wenn Sie meinen, alles wäre gut, giessen Sie die Sauce durch ein Spitzsieb und drücken das Gemüse vorsichtig aus. Hier gilt das gleiche wie bei Wein und Olivenöl: nur die erste vorsichtige Pressung bringt das beste Ergebnis.

Mit eiskalter Butter und/oder Crème Fraîche binden und final abschmecken. Fleisch aus dem Warmen holen, auf einem Holzbrett drapieren und auffischen. Sauce separat reichen. Dazu gibt es Kartoffelstampf und klassische Erbsen und Möhrchen (erstere tiefgefroren, letztere handgeschnitzt). Ich esse auch gerne das nicht so stark ausgedrückte Wurzelgemüse, das sich mit all den Brataromen vollgesogen hat.

Zum trinken gibt es einen Rheingauer Riesling Grosses Gewächs oder für Wagemutige einen Lemberger aus Württemberg.

En Gute!

---