

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2019

### Suure Mocke vom Galloway-Rind mit Urdinkelmehlknöpfli und Wurzelgemüse

Rezept von Marlies Bärtschi  
für 4 Personen

#### Suure Mocke vom Galloway-Rind

- 150 g Sellerie, gewaschen, mitsamt Schale, in 2-3 grobe Stücke geschnitten
- 2 Rüebli, gewaschen, ungeschält, in grosse Stücke geschnitten
- ½ Lauch, der Länge nach halbiert
- 1 besteckte Zwiebel (Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken)
- 1.5 l Rotwein
- 1.5 dl Rotweinessig
- 8 Pfefferkörner
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 6 Koriandersamen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 kg Rindsschulter oder Stotzen vom Galloway-Rind (für 8 Personen)
- Salz
- 2-3 EL Bratbutter
- 20 g Kochschokolade
- Evtl. 1 EL Maizena, angerührt mit 2 EL Wasser

Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Sellerie, Rüebli, Lauch und besteckte Zwiebel auf das Backblech legen, in den Backofen schieben und bei 200° ca. 20 Min. rösten.

Beize: Rotwein, Rotweinessig, Pfefferkörner, Zimtstange, Sternanis, Koriandersamen, Rosmarin und Thymian in eine Pfanne geben, aufkochen und anschliessend zum Abkühlen beiseitestellen.

Das Fleischstück in eine Schüssel legen. Das geröstete Gemüse dazu legen und mit der Beize übergiessen. Das Fleisch muss ganz bedeckt sein. Stehen lassen, bis die Beize ganz abgekühlt ist. Dann die Schüssel mit einem Deckel bedecken und in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch 4-6 Tage beizen lassen, täglich wenden.

Das Fleisch ca. 1 Std. vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Dann das Fleischstück aus der Beize nehmen, gut abtropfen lassen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, rundum salzen und auf einem Teller bereitstellen. Das Gemüse ebenfalls aus der Beize nehmen und auf einem Teller bereitstellen.

Die Beize durch ein Sieb in eine Pfanne geben, aufkochen und abschäumen. Das Vorgehen gegebenenfalls wiederholen.

Den Backofen auf 85° Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen, Suure Mocke dazugeben und rundum zügig anbraten. Den Suure Mocke in eine feuerfeste Form geben. Gemüse dazulegen und die abgeschäumte Beize dazu giessen. Die Form in den Backofen schieben und den Suure Mocke bei 85° ca. 2 ½ Stunden garen (Kerntemperatur 75°).

Die Sauce abgiessen und in einer Pfanne aufkochen. Schokolade dazugeben und einreduzieren. Bei Bedarf mit angerührtem Maizena noch etwas binden und anschliessend Sauce abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Suure Mocken mit einem scharfen Fleischmesser in dünne Tranchen schneiden.

### **Urdinkelknöpfli**

- 300 g Urdinkeldunst
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Muskat, gemahlen
- 1 Msp. Pfeffer aus der Mühle
- 3 Eier
- ca.1.5 dl Milchwasser, je nach Grösse der Eier
- 2 EL kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 3-4 l Wasser
- 1 EL Salz
- 1-2 EL Butter

Mehl, Salz, Muskat und Pfeffer in eine Schüssel geben. Eier in einem Massbecher aufschlagen, mit dem Milchwasser auf 3 dl auffüllen. Die Flüssigkeit zum Mehl geben, von der Mitte her nach und nach mit dem Mehl vermengen. Danach mit der Kelle klopfen bis der Teig glänzt und schwer von der Kelle fällt. Mineralwasser dazugeben und noch einmal tüchtig durchklopfen. Mit einem Küchentuch bedeckt mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen, 1 EL Salz dazugeben. Den Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb ins leicht kochende Wasser streichen. Sobald die Knöpfli an der Wasseroberfläche sind, 1 Min. ziehen lassen und dann mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. In einer Schüssel warm stellen.

Kurz vor dem Servieren Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Knöpfli portionenweise dazugeben und braten bis sie goldgelb sind.

## Wurzelgemüse

- 1 Knollensellerie
- 1-2 rohe Randen
- 2 Rüebli
- 2 Küttiger Rüebli
- 2 rote Rüebli
- 1 EL Butter, flüssig (1)
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Meersalz
- 20 g Butter (2)
- 1 Zweig frischer Thymian

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegt bereitstellen.

Sellerie, Randen und Rüebli waschen und schälen. Sellerie halbieren und in Scheiben schneiden (4 Scheiben). Randen je nach Grösse ebenfalls halbieren und in Scheiben schneiden (4 Scheiben). Rüebli der Länge nach halbieren. Das Gemüse auf das Backblech legen, mit Butter (1) bestreichen und mit Thymian und Meersalz bestreuen.

In einer Pfanne Butter (2) auslassen und leicht bräunlich werden lassen. Frischen Thymian beifügen und evtl. leicht würzen.

Das Gemüse im Backofen ca. 25-30 Min. bei 180° backen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und das Gemüse mit dem Thymian-Butter bepinseln und mit Meersalz bestreuen.

## Anrichten

- 1 Toastbrotsscheibe, in Würfeli geschnitten, leicht geröstet
- 40 g Kürbis, geröstet, in Würfeli geschnitten, leicht gedämpft
- 4 Tranchen Frühstücksspeck, in Streifen geschnitten, angebraten
- 8-12 Silberzwiebeli
- 4 Kräuterbouquets
- Essbare Blüten

Auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce einen Saucenspiegel bilden. 2-3 Tranchen Suure Mocke darauf anrichten und mit Brot- und Kürbiswürfeli, Speckstreifen und Silberzwiebeli belegen. Urdinkelknöpfli dazu anrichten und das Gemüse dazulegen. Mit Kräuterbouquet und essbaren Blüten garnieren.