MOMÄH -Schulterbraten-

-Geschmort-

-Rezept für 4 Personen-

1 Stück Schulterbraten

4 Stück Zwiebeln

3 Stück Karotten

1 Stück gelbe Rübe

½ Stück Sellerie Kopf

½ Stück Lauch

6 Zehen Knoblauch

200g Tomatenmark

Rotwein

Gewürze: Wacholderbeeren, Pfeffer, Lorbeer, Nelken, Salz, Kümmel

Das Gemüse grob zusammenschneiden. Schulter komplett auslösen, mit einem Bindfaden eingerollt binden. Einen großen Topf aufstellen Öl erhitzen und den Braten scharf anbraten, herausnehmen. Das Röstgemüse anbraten, dass Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 2 Liter Wasser aufgießen, Gewürze hineingeben. Den Braten in eine Ofenform geben mit der Gemüsesauce übergießen und im Ofen bei 180°C bis 72°C Kerntemperatur garen. (ca. 1 Stunde 40 Minuten)

-Osso Bucco vom MOMÄH-

-Stelze-

2 kg Stelze scheibliert 2-3 cm

3 Stück Karotten

1 Stück gelbe Rübe

½ Stück Lauch

6 Zehen Knoblauch

½ Stück Sellerie Kopf

4 Stück Zwiebeln

200g Tomatenmark

Rotwein

Gewürze: Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Nelken, Kümmel, Thymian, Majoran

Das Gemüse grob zusammenschneiden. In einen breiten Topf Öl hineingeben und erhitzen. Die Fleischscheiben auf beiden Seiten goldbraun anbraten, vorsichtig auf ein Blech herausheben und beiseitestellen. Das Gemüse „Mürepoix“ in den Topf geben und rösten (Lauch etwas später), dann das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten. Dann mit Rotwein ablöschen, die Fleischstücke zurück in den Topf schichten, am besten schön nebeneinander, dann mit Wasser knapp bedecken und mit Deckel ca. 1 Stunde 40 Minuten leicht köcheln lassen.