

# Suure Mocke vom Rind



Zutaten für 10 Personen:

500 g Suppengemüse  
(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)  
etwas zerquetschte Pfefferkörner  
5 Nelken  
3 Lorbeerblätter  
5 zerquetschte Wacholderbeeren  
4 kg Rinds- oder Kuhschulter  
3 l Rotwein  
3 dl Rotweinessig  
3 lt Bratenjus oder Bouillon  
1 dl Bratfett oder Öl  
180 g Butter  
240 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

14 Tage zum Voraus für die Beize das Gemüse in Würfel schneiden.  
Die Gewürze in ein Stück Tuch oder Gaze geben und dieses mit Küchenschnur zubinden.  
Die Rindsschulter, das Gemüse und Gewürzsäcklein in ein hohes Gefäß geben.  
Wein und Essig dazugießen. Der Braten muss mit der Beize bedeckt sein.  
Alles im Kühlschrank, bei zeitweiligem wenden des Fleisches in der Beize, ziehen lassen.

Am Zubereitungstag das Fleisch aus der Marinade heben und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Das Gewürzsäcklein beiseite legen.  
Die Marinade durch ein Sieb in eine Pfanne gießen, aufkochen und durch ein Tuch passieren um den Saft von den Schmutzrückständen zu trennen.  
Das Bratfett erhitzen.  
Das Fleisch würzen und rundum anbraten und beiseite stellen.  
In einer hohen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl zugeben und zu einer Mehlschwitze verarbeiten.  
Die passierte, klare Beize mit dem Bratenjus oder der Bouillon zugießen und unter stetem Rühren aufkochen und zu einer Sauce binden.  
Das Gewürzsäcklein in die Sauce geben.  
Das Fleisch zugeben und zugedeckt in der Sauce weichköcheln lassen.  
Zwischendurch die Bratenstücke wenden.

Fleisch vorsichtig aus der Sauce heben, tranchieren und mit der abgeschmeckten Sauce servieren.