



Rezeptsammlung

von Daniel Windlin, Gasthaus Adler, Küssnacht am Rigi

Suure Mockä vom Schwyzer Rind

Zutaten

Beize	
1,5 dl	Wasser
1,5 dl	Rotweinessig
	Rotwein
1 Säckli	mit Lorbeer, Nelke und Rosmarin
1	Rüebli
1	halbierte Zwiebel
800 g	Schwyzter Rindshuftdeckel mit Fett
Sauce	
7,5 dl	guter Rotwein
5 dl	Jus
100 g	Tomatenpüree
	geklärte Beize

Zubereitung

Zutaten in ein glasiertes Gefäss legen, Fleisch muss mit Saft bedeckt sein. Zirka sechs bis acht Tage zugedeckt kühl stellen.

Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtrocknen. Beize separat aufkochen und passieren. Fleisch heiss anbraten und tomatisieren. Alle Flüssigkeit begeben und 90 Minuten köcheln lassen. Fleisch rausnehmen und bei 80 Grad warm halten. Sauce einreduzieren, abschmecken und abbinden.