



Schindelmatt Hof Bergweiderinderbrühe

1kg fleischige Bergweiderinderknochen
1,5 kg Suppenfleisch
1 kleine Knollensellerie
1 Stange Lauch
2 Möhren
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Meersalz
3 EL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 TL Wachholderbeeren
2 Nelken
1 kleiner Bund frische Petersilie
Muskatnuss
3L Wasser

Arbeitszeit ca. 30 Minuten, Kochen 4 Stunden – Ergibt 1,5L Brühe

Zwiebel schälen und halbieren. Das Gemüse putzen und in Walnussgroße Stücke schneiden. Die Zwiebel in einem großen Topf an der Schnittfläche andünsten, bis sie dunkelbraun ist. Den Topf mit 3L kaltem Wasser auffüllen, Knochen und das Suppenfleisch hinzugeben. Mit Meersalz würzen. Das Gemüse, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren und Nelken hinzugeben. Aufkochen und 4 Stunden leicht köcheln lassen. Danach die Brühe durch ein Sieb passieren und etwas reduzieren.

Den Bund Petersilie kurz vor Ende der Garzeit mit frisch geriebener Muskatnuss hinzugeben und am Schluss durch ein Tuch passieren.

Daraus lässt sich wunderbarer Rinderfond einfrieren für spätere Rezepte oder eine herzhafte Nudelsuppe machen mit Fleischeinlage.

Andernfalls lässt sich je nach Teilstück des Suppenfleisches aus dem Fleisch auch hervorragender Rindfleischsalat herstellen.





Schindelmatt Hof Bergweiderindergulasch im Schnellkochtopf

500g Bergweiderindergulasch
300g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
60g Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß
Paprikapulver, rosenscharf
Thymian
1 Senf, scharf
1 Chillschote
1 Schuss Rotwein
Fett zum Anbraten

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten, Garzeit ca. 30 Minuten

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Chillischote kleinschneiden und zerstampfen. Das Fett im Schnellkochtopf heiß werden lassen. Rindergulasch portionsweise scharf darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Pfeffer, Salz, Tomatenmark, Senf, Paprikapulver, Chillischote, einem Schuss Rotwein und Thymian abschmecken. So viel Wasser zugeben, bis das Fleisch bedeckt ist.

Den Schnellkochtopf schließen. Nach dem Druckaufbau ca. 30 Minuten zwischen dem ersten und zweiten Ring garen. Anschließend langsam abdampfen lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen und zum Schluß ggf. nachwürzen.

Dazu passen Kartoffelpüree oder Nudeln.





Schindelmatt Hof Bergweiderind Beinscheiben à la Provence

2 Bergweiderind Beinscheiben
5 große Zwiebeln
1 gr. Dose geschälte Tomaten
1 Flasche Rotwein, trocken
Olivenöl
Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

Arbeitszeit ca. 20 Minuten, Garzeit ca. 2 Stunden

Die Beinscheiben salzen und pfeffern und anschließend in einem Bräter scharf in Olivenöl anbraten. Dann ordentlich Kräuter der Provence darüber streuen. Die Zwiebeln geschält und geviertelt dazu geben und anschließend noch die Dose Tomaten sowie die Flasche Wein darüber gießen.

Das Ganze bei 225°C ca. 2 Stunden im Ofen zugedeckt schmoren lassen. Das Fleisch ist gar wenn es sich vom Knochen löst.

Dazu passen Knödel und Bohnen mit Speck.



Schindelmatt Hof Bergweiderinderrouladen klassisch



8 Rouladen
5 Zwiebeln
4 Gewürzgurken
12 Scheiben Frühstücksspeck
4 EL Senf, Mittelscharf
1 Knollensellerie
1 Möhre
½ Stange Lauch
½ Flasche Rotwein
Salz, Pfeffer
½ Liter Rinderfond
TL Speisestärke oder wahlweise auch Mehl
1 Schuss Gurkenflüssigkeit
2EL Butterschmalz

Arbeitszeit ca. 1h, Kochzeit ca. 2 Stunden

Die Rinderrouladen aufrollen, waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Zwiebeln in Halbmonde, Gurken in Längsstreifen schneiden.

Die ausgebreiteten Rinderrouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, auf jede Roulade mittig in der Länge ca. ½ Zwiebel und 1 ½ Scheiben Frühstücksspeck sowie ½ (ggf. etwas mehr) Gurke verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und entweder mit Küchengarn wie ein Postpaket verschnüren oder mit Rouladennadeln fixieren.

In der Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen rundherum scharf anbraten, herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen.

Den Sellerie, die restliche Zwiebel, das Lauch und die Möhren kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Sobald sie halbwegs „blond“ sind, kurz rühren, eine sehr dünne Schicht Rotwein angießen, nicht mehr rühren und die Flüssigkeit reduzieren. Sobald das Gemüse dann trockenbrät wieder eine Schicht angießen, kurz rühren, weiter reduzieren. Das wiederholen, bis die ½ Flasche Rotwein aufgebraucht ist. Auf diese Weise wird das Röstgemüse sehr braun (gut für den Geschmack und die Farbe der Soße) aber nicht trocken. Am Schluss mit dem Rinderfond, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen und das Ganze in den Schmortopf zu den Rouladen geben. Den Topf nun bei 160°C im Backofen für 1 ½ Stunden schmoren lassen. Ab und zu ggf. etwas Flüssigkeit zugießen.

Nach 1 ½ Stunden testen, ob die Rouladen weich sind (falls nicht, nochmals weiterschmoren lassen), vorsichtig aus dem Topf rausnehmen und warm stellen.

Die Soße durch ein Sieb geben und aufkochen. Ca. 1 EL Senf mit etwas (kaltem!) Wasser und der Speisestärke / Mehl gut verrühren und in die kochende Soße nach und nach unter Rühren gießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße ggf. nochmals mit Salz, Pfeffer, Rotwein und Gurkensud abschmecken.





Lasagne Bolognese mit Bergweiderinderhackfleisch

500g Bergweiderinderhackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
2 EL Tomatenmark
500g gestückelte Tomaten
1 EL Kräuter der Provence
100g frisch geriebener Parmesan
2 EL Butter
2 leicht gehäufte EL Mehl
¼ L Milch
9-12 Lasagneplatten
125g Mozzarella

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, Backzeit ca. 45 Minuten

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein Würfeln. Hackfleisch in einer Schüssel würzen mit Salz und Pfeffer, gut durchkneten. In einer beschichteten Pfanne in Öl glasig dünsten, Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Dann das Tomatenmark zufügen, danach Tomaten, Kräuter der Provence sowie 125ml Wasser und 10-15 Minuten köcheln lassen. Noch einmal abschmecken.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl zufügen und unter Rühren kurz anschwitzen. Die Milch, sowie 250ml Wasser langsam zugießen und einmal aufkochen lassen. Dann bei niedriger Temperatur gut 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss $\frac{3}{4}$ des Parmesans zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Boden einer großen Auslaufform dünn mit der Béchamelsauce bedecken. Dann abwechselnd Lasagneplatten, Bolognese- und Béchamelsauce schichten. Die letzte Schicht sollte die Béchamelsauce sein.

Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auf der Lasagne verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und etwa 45 Minuten backen.





Geschmorter Schindelmatt Hof Bergweiderinderbraten aus dem Backofen

1,5kg Bergweiderinderbraten
2 EL Butterschmalz
300g Sellerie
300g Karotten
3 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
4 Wachholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
2 TL Meersalz
200ml Wasser
200ml Rotwein, trocken
600ml Rinderfond

Arbeitszeit ca. 30 Minuten, Garzeit ca. 4 Stunden

Den Braten waschen, trocken tupfen. Sellerie, Karotten, Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Eine geschälte Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Pfeffer und Meersalz in einen Mörser geben und zerstoßen.

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das angebratene Fleisch aus dem Bräter herausnehmen und bei Seite stellen. Den Backofen auf 100°C vorheizen.

Das geschnittene Gemüse zusammen mit den restlichen geschälten Knoblauchzehen scharf anrösten, mit Rotwein und Wasser ablöschen, aufkochen lassen und anschließend bei Restwärme ziehen lassen.

Den Braten mit der vorbereiteten Gewürzmischung einreiben, in den Gemüse-Rotwein-Sud geben und mit 150ml Rinderfond aufgießen. Den Rinderbraten im Bräter mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 4 Stunden schmoren lassen. Alle 20 Minuten 3-4 EL vom restlichen Rinderfond über den Braten gießen, damit dieser nicht austrocknet.

Die Garzeit eines Bratens hängt stark von Größe/Dicke des Teilstückes ab. Am besten kontrollieren Sie mit einer Gabel, ob der Braten weich ist. Nach Ende der Garzeit den Braten aus dem Ofen nehmen, bei Seite stellen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den restlichen Inhalt des Bräters durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce nach Bedarf mit einer Mehlschwitze eindicken.

Den Rinderbraten aufschneiden und mit Beilagen und Sauce servieren. Als Beilagen eignen sich selbstgemachte Spätzle oder sämtliche Variationen an Kartoffeln sowie Bohnen im Speckmantel.





Schindelmatthof saure Bergweiderinderleberle

500g Bergweiderinderleber, geschnetzelt
1 große Zwiebel
2 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer
2 EL Mehl
0,5dl Essig
2dl Rinderfond

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, in Butterschmal glasig dünsten. Dann die Leber dazu und anbraten, bis sie die Farbe wechselt (vorsicht – das geht sehr schnell), würzen, mit Mehl bestäuben, nochmals kurz umrühren und sofort mit Essig ablöschen. Soviel Rinderfond dazu geben, bis eine sämige Sauce entsteht. Dann noch kurz aufkochen und sofort servieren.

Dazu eignet sich hervorragend ein leckeres Rösti oder „Brägele“ (Bratkartoffeln).



Schindelmatt Hof Bergweiderindersteak



Ein Rezept im eigentlichen Sinne kann ich Ihnen hier nicht anbieten – aber einen wichtigen Tipp zur richtigen Zubereitung eines Steaks:

Ein Steak sollte zum Garzeitpunkt Zimmertemperatur haben, damit sich die Fasern durch den plötzlichen Temperaturunterschied nicht zusammenziehen. Wichtig dabei ist, dass es die Zimmertemperatur langsam erreicht. Legen Sie Ihr Steak also ca. 2-3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Sollte es gefroren sein, so legen Sie es am Tag vor der geplanten Zubereitung in den Kühlschrank, damit es langsam auftauen kann und behandeln es dann wie oben beschrieben.

Beim Braten oder Grillen ist es darüber hinaus dann wichtig, dass es direkt in eine sehr heiße Pfanne am besten mit Butterschmalz oder auf den heißen Grill gelegt wird, damit sich die Fleischsporen durch die Hitze schließen und es den Fleischsaft halten kann. Pieksen Sie ein Steak nie mit der Gabel an, sondern mit einer Fleischzange.

