

Manzo alla California



für 4 Personen

Zubereitungszeit: Vorbereitung 30 min, Schmorzeit 5 Stunden,
Endfertigung 15 min

Zutaten:

1400 g Rinderbraten aus der Schulter (falsches Filet)
3 El Butter
2 El Olivenöl
1 El Mehl
2 kleine Zwiebeln
85 ml Aceto balsamico
150 ml kräftige Fleischbrühe
300 ml Sahne
Salz + Pfeffer

für die Mehlbutter (beurre manié):

35 g Butter
35 g Mehl

Zubereitung:

Backofen auf 150° vorheizen.

In einer nicht allzu großen Kasserolle Butter mit Olivenöl erhitzen. Das Fleischstück mit Mehl bestäuben und auf allen Seiten gut anbraten. Wenn es fast rundherum angebraten ist, die halbierten Zwiebeln dazugeben und darauf achten, dass die Zwiebeln nicht zu braun werden.

Den Aceto balsamico dazugießen und bei grosser Hitze vollständig verdampfen lassen. Das Fleisch mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Zuerst die Fleischbrühe -kurz aufkochen lassen- und dann die Sahne dazugießen. Einen gut schliessenden Deckel aufsetzen und auf die zweitunterste Schiene in den Backofen stellen.

Alternative: bei schwacher Hitze auf der Herdplatte schmoren, nur lässt sich da die Hitze leider nicht so gut regulieren wie im Backofen.

Jetzt sind 5 Stunden Zeit, in der sich die Beilagen vorbereiten lassen.
(Brokkoli, grüne Bohnen, Karotten, dazu noch Gnocchi, Spätzle, Bandnudeln, Klösse - alles ganz nach persönlichen Vorlieben)

Während das Fleisch schmort, die Mehlbutter (beurre manié) zubereiten: 35 g Butter mit 35 g Mehl verkneten, zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank parken.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch vorsichtig herausheben, auf eine Platte legen, mit Alufolie abdecken und zurück in den Backofen (60°) stellen.

Die Sauce aufkochen, evtl. noch etwas einkochen, abschmecken, scheinchenweise mit der Mehlbutter binden (möglicherweise wird nicht alles davon gebraucht). Mit dem Zauberstab alles pürieren, evtl. durch ein Sieb in einen kleineren Topf passieren und warmstellen.

Das Fleisch vorsichtig in Scheiben schneiden und mit der schön gebundenen Sauce begiessen.

Eine kurze Erklärung zum Namen: der grosse Koch Artusi liebte dieses Rezept, das seinen Ursprung in der Stadt California bei Mailand hat.
Das Rezept hat die grosse Marianne Kaltenbach in "Kreativ kochen" verewigt.

Das Foto hat Herr Liebstockel von "FEINE-KÜCHE" gespendet.