



## Suure Mocke



### Zutaten (2-4 Personen)

#### Beize

½	Rüebli
½	Lauch
75 g	Knollensellerie
1	Zwiebel
6 dl	Rotwein
0.5 dl	Rotweinessig
1 Zweig	Rosmarien
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
5	Schwarze Pfefferkörner
1	Kleine Zimtstange

#### Braten

500 g	Rindsbraten
1½ EL	Olivenöl
1 TL	Tomatenpüree
1 EL	Mehl
½ TL	Zucker
Wenig	Salz, Pfeffer

### Zubereiten

Gemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemeinsam mit Rotwein, Essig, Gewürzen und Käutern aufkochen und danach in einer Schüssel auskühlen lassen. Sobald die Flüssigkeit ausgekühlt ist, kann der Braten in die Beize gelegt werden. Achtung, dieser sollte vollständig bedeckt sein. Die Schüssel mit dem Braten für 4-5 Tage kühl stellen und das Fleisch täglich wenden.

Braten und Gemüsewürfel aus der Beize entfernen und abtrocknen. Die Beize aufkochen und den entstandenen Schaum abschöpfen. Die ganze Flüssigkeit durch ein Sieb giessen und beiseite stellen.

Den Braten würzen und von allen Seiten kräftig anbraten. Braten aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Gemüsewürfel in den Bräter geben und kurz anbraten. Tomatenpüree, Zucker und Mehl dazugeben und kurz anrösten. Die Hälfte der Beize unter rühren begeben und aufkochen. Braten wieder dazugeben, dieser sollte zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Würzen. Deckel auf den Bräter setzen und bei kleiner Hitze ca. 2½h schmoren. Zwischendurch wenden. Braten nach dieser Zeit herausnehmen und ca. 10Min. ruhen lassen.