

Suure Mocke

1.5 kg	Rindsschulter oder runder Mocken		
2 Stk.	Zwiebeln	1 Stk	Knoblauchzehe
3 Stk.	Karotten	1 Stk	Sellerieknollen
1 Stk.	Lorbeerblatt	10 Stk	Wacholderbeeren
2 Stk.	Nelken	1 Stk	Chillischote
1 Stk.	Rosmarinzweig	2	Flaschen Rotwein
100 ml	Balsamico	5 EL	Bratbutter
2 EL	Tomatenpüree	500 ml	Geflügelfond
3 EL	Mehl		Salz und Pfeffer



Garnitur

1 EL	Butter	100 g	Champignons
100 g	Silberzwiebeln	50 g	Weissbrotwürfel
1 EL	Petersilie fein geschnitten	6 Stk.	Speckscheiben, in feine Streifen geschnitten

Zeit, sehr viel Zeit , das ist das einzige Geheimnis dieses alten Rezeptes!!

Das Fleisch in ein Geschirr passender Grösse legen. Die Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden, zum Fleisch geben. Sämtliche Würzzutaten in ein Stoffsäckchen füllen und dazugeben. Mit Rotwein und Essig übergiessen. 1 Tag bei Zimmertemperatur stehen lassen und dann 1 Woche im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb giessen und das Gemüse beiseitelegen. Die Marinade aufkochen und durch ein feines Passiertuch seihen. Das Fleisch in der heissen Bratbutter rundherum schön anbraten, das Marinadengemüse dazugeben und mitrösten. Das Tomatenpüree beifügen und ebenfalls mitrösten. Mit der Marinade und dem Geflügelfond ablöschen und das Fleisch langsam, zugedeckt 2 Stunden sanft weich köcheln. Das Fleisch aus dem Kochfond nehmen und warm stellen. Das Mehl mit dem Rotwein anrühren, zum Kochfond geben und auf die gewünschte Saucendicke einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Honig abrunden. Das Fleisch aufschneiden und nochmals in der Sauce erwärmen.

Für die Garnitur Champignons und Silberzwiebeln in Butter braten, die Brotwürfel und Speckstreifen ebenfalls knusprig braten. Mit dem Fleisch anrichten und mit Petersilie bestreuen.