

# „Suure Mocke“



## Zutaten: für 4 – 6 Personen

### Für die Beize:

4dl Weinessig, 4 dl Rotwein  
1 besteckte Zwiebel, 1 Rüebli  
4 Pfefferkörner, 4 Wachholderbeeren

1kg Rindfleisch / Stotzen od. Eckstück  
1 bis 2 El Fett oder Öl  
2 bis 3 El Mehl  
5 bis 6 dl Beize und Fleischbrühe  
Salz, Aromat, Pfeffer  
1 Tannenzweiglein oder Thymian  
Einige Wachholderbeeren  
1 Tasse Morcheln und Zuckererbsen  
1 El Sauerrahm

## Zubereitung:

- Das Fleisch in einen glasierten Topf (z.B. Römertopf) legen. Die Beize mit allen Zutaten aufkochen und kalt über das Fleisch giessen.
- Alle anderen Zutaten begeben. Das Fleisch muss von der Beize bedeckt sein.
- Während 3 bis 5 Tagen kühl stellen, Fleisch täglich wenden.
- Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen.
- Im heissen Fett allseitig gut anbraten und würzen - Fleisch herausnehmen.
- Die Bratgarnitur und evtl. einen Knochen ebenfalls etwas anbraten, anschliessend herausnehmen.
- Im übrig gebliebenen Fett 2 bis 3 El Mehl kastanienbraun rösten, ablöschen mit Beize und Fleischbrühe, würzen, Fleisch und Garnitur begeben. Kochzeit 1 ½ bis 2 Stunden, von Zeit zu Zeit wenden und evtl. Flüssigkeit nachgiessen.
- Die Morcheln waschen, halbieren und mit den Erbsen begeben und mitköcheln.
- Vor dem Anrichten nach Belieben ca. 2 El Sauerrahm daruntermischen.
- Fleisch schneiden, auf warmer Platte anrichten, mit Sauce überziehen.
- Dazu servieren wir Kartoffelstock.