

Originalrezept aus Bayern: Böfflamott mit Pfifferling-Speck-Knödeln und glasierten Karotten

vom Bayrischen Rundfunk für MDR um 4

Zutaten für 4 Personen

Böfflamott:

2 kg Rindfleisch (flache Rinderschulter)
100 g Karotten (grobe Würfel)
100 g Sellerie (grobe Würfel)
200 g weiße Zwiebeln (grobe Würfel)
750 ml Rotwein
100 ml Rotweinessig
25 g Tomatenmark
Pefferkörner
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Rosmarin
Thymian
1 EL Senf
evtl. Saucenpulver

Pfifferling-Speck-Knödel:

800 g Knödelbrot
350 g Milch
100 g Speck (fein gewürfelt)
250 g Pilze (fein gewürfelt)
100 g Zwiebeln (fein gewürfelt)
100 g gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Glasiertes Karottengemüse:

1 kg Karotten
Salz
Zucker
Butter
Wasser

Zubereitung:

1. Fleisch von Sehnen befreien und mit Rotwein, Rotweinessig und Gewürzen einlegen. Wichtig: Das Fleisch muss bedeckt sein. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2-3 Tage im Kühlschrank stehen lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Danach aus dem Topf nehmen. Jetzt das grob gewürfelte Röstgemüse (Sellerie, Zwiebel, Karotte) hinzugeben und anrösten. Wenn es gut angeröstet ist, das Tomatenmark zugeben und kurz mitschwitzen. Nun das Ganze mit der Marinade und evtl. noch etwas Rotwein ablöschen. Wichtig: gut rühren, damit sich der Bratensatz vom Topfboden löst. Fleisch wieder mit in den Topf geben, das Ganze gegebenenfalls noch mit etwas Wasser auffüllen, damit das Fleisch komplett bedeckt ist. Zum Schluss noch die Gewürze hinzugeben und dann den Deckel schließen. Das Fleisch muss 2-3 Stunden bei niedriger Hitze schmoren. Wenn es gar ist, das Fleisch aus der Sauce nehmen, abdecken und warmstellen. Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb passieren, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Senf und evtl. etwas Saucenpulver binden und abschmecken. Wichtig: das Fleisch beim Anrichten gegen die Faser aufschneiden.

2. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben, die Milch ein Mal aufkochen und dann heiß auf das Knödelbrot gießen, mit Deckel abdecken und quellen lassen. Speck, Zwiebel und Pfifferlinge in der Pfanne anbraten, mit der Petersilie und den Gewürzen zum Knödelbrot hinzugeben und vorsichtig mit der Hand vermengen. Abgedeckt 30-40 Minuten ziehen lassen. Die Knödel zu ca. 90 g portionieren, mit nasser Hand formen und dann in kochendes Salzwasser einlegen. Bei niedriger Hitze ca. 15 min ziehen lassen.

3. Karotten schälen und in gewünschte Form schneiden (Stifte, Scheiben, Würfel). Wichtig: Alle sollten dieselbe Stärke haben wegen der Garzeit. Butter in Topf oder Pfanne erhitzen und die Karotten darin anschwitzen. Dann mit Salz und Zucker würzen und mit etwas Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit langsam verkochen lassen, bis die Karotten einen schönen Glanz haben.