



Unsere Lieblingsrezepte mit Galloway Beef

Rita & Josef Kaufmann
Risi 1
6234 Kulmerau

041 933 16 94
info@risi-hof.ch
www.risi-hof.ch

(alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet, ausser es ist etwas anderes angegeben)

Rindfleisch-Marinade

3-6	El	Öl
2	El	Worcestershire-Sauce
1.5	El	Zitronensaft
1	El	Dijonsenf
1	Kl	Paprika
1		Knoblauchzehe, gepresst
		frisch gemahlener weisser Pfeffer
½	Kl	Majoran, fein gehackt

Alle Zutaten werden mit einem Schwingbesen oder Stabmixer gut verrührt und sind etwa für 1.5 kg Fleisch berechnet. Die Ölmenge ist der Marinierzeit und der Grösse des Fleischstückes anzupassen.

Eine sehr feine Marinade für Grillfleisch.

Geschnetzeltes Rindfleisch an Senfsauce

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

600	g	geschnetzeltes Rindfleisch
2		Zwiebeln
1		Estragonzweig (ersatzweise 1 Kl getrockneter)
		Bratbutter
2	dl	Weisswein
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
2	El	milden Senf
2	dl	Rahm
		Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebeln und frische Estragonblätter klein hacken.

Bratbutter erhitzen, das Fleisch portionenweise anbraten. Mit den Zwiebeln und dem Estragon zurück in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, würzen und bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen.

Senf mit dem Rahm verrühren und zum Fleisch geben (der Wein sollte jetzt fast vollständig eingekocht sein). Bei grosser Hitze so lange kochen, bis die Sauce dicklich wird. Abschmecken, mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreuen und sofort servieren.

Dazu passt:

Trockenreis oder Teigwaren

Rindsragout auf südliche Art

Arbeitszeit: ½ Std. Schmorzeit: 1 ½ Std.

600 g	Rindsragout
50 g	Speckwürfeli
1 Beutel	getrocknete Steinpilze
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 Ei	Bratbutter
1 Büchse	geschn. Tomaten
2 dl	Rotwein
1	Bouillonwürfel
1	Rosmarin- oder Thymianzweig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze mehrere Stunden (am besten über Nacht) einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Fett in einem Bratopf erhitzen, Fleischwürfel auf allen Seiten gut anbraten und herausnehmen.

Im Bratsatz Speckwürfeli, Zwiebeln und Knoblauch unter Wenden 5 Min. dünsten. Tomaten und abgetropfte Pilze (Einweichwasser aufbewahren) dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch in den Topf geben, ebenso Bouillonwürfel und Kräuterzweig. Pilzeinweichwasser begeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1 ½ Std. schmoren.

Abdecken, Sauce bei grosser Hitze einkochen, bis sie leicht sämig wird. Kräuterzweig entfernen, im Topf oder in einer vorgewärmten Platte auffischen.

Dazu passt:

Teigwaren und Salat

Rindsplätzli im Saft

Arbeitszeit: 20-30 Minuten, Schmorzeit: eine gute Stunde

8		dünne Rindsplätzli
100	g	Speckwürfeli
		Salz, Pfeffer, Majoran
2		Zwiebeln
2		Rüebli
1	El	Öl
1		Lorbeerblatt
1	El	Tomatenpüree
1	dl	Rotwein
		Bouillon

Zubereitung

Plätzli beidseitig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Rüebli raffeln.

Speckwürfeli in einem Schmortopf auslassen, Öl beugeben und die Plätzli auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und das Gemüse im restlichen Öl dämpfen. Würzen und ebenfalls herausnehmen.

Fleisch und Gemüse lagenweise in den Schmortopf einfüllen.

Tomatenpüree im Rotwein auflösen und dazugeben. So viel Bouillon auffüllen, bis die Plätzli mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt eine gute Stunde schmoren lassen. In der Hälfte der Kochzeit Pfanneninhalte einmal wenden. Im Topf servieren.

Dazu passt:

Teigwaren oder Kartoffelstock mit Salat

Polenta-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten, Gratinieren: ca. 20 Minuten
für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

250 g	grober Mais (z.B. 20-Minuten-Bramata)
100 g	Speckwürfeli
300 g	Hackfleisch
1	Zwiebel
1 ½ dl	Fleischbouillon
	Salz und Pfeffer nach Bedarf
150 gr	Raclettekäse in Scheiben

Zubereitung

Mais nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Speckwürfeli in einer Bratpfanne ohne Fett anbraten, davon ca. 50 g beiseite stellen. Hackfleisch zugeben und ca. 4 Minuten mitbraten, Hitze reduzieren. Feingehackte Zwiebel beigeben, kurz mitbraten, Bouillon dazugiessen und ca. 15 Minuten köcheln. Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Einschichten

½ Polenta in die vorbereitete Form füllen, ½ Käse darauf verteilen. Fleisch beigeben, mit restlicher Polenta und restlichem Käse bedecken. Beiseite gestellte Speckwürfeli darüber streuen.

Gratinieren

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Siedfleischgratin mit Tomaten und Zwiebeln

2		Zwiebeln
1	El	Rapsöl
1 ½	dl	Weisswein
2 ½	dl	Rahm
		Salz, Pfeffer
6-8		Salbeiblätter
4		Tomaten in Scheiben (ausserhalb der Saison eine kleine Büchse Pelati)
600	gr	gekochtes Siedfleisch, Resten, dünn aufschneiden
80	gr	Reibkäse

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dämpfen, diese dürfen sich nicht verfärben. Den Weisswein zu den Zwiebeln geben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Dann den Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen. Nach belieben Salbeiblätter begeben.

Einschichten

Eine Gratinform ausbuttern, das Fleisch, die Tomaten und die Zwiebeln (**OHNE** Garflüssigkeit) ziegelartig einschichten. Den Reibkäse darüberstreuen und die Flüssigkeit der Zwiebeln darübergiessen.

Gratinieren

Den Gratin im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der zweituntersten Rille während 20 Minuten backen.

Dazu passt

Salzkartoffeln oder Reis

Rindsbraten nach Weinbauerart

Marinade

2	El	milder Senf
1	Tl	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
2	El	Cognac

Zutaten für die Marinade verrühren, den Rindbraten einpinseln, in Alufolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2	El	Öl
1	kg	Rindsbraten
1	El	Tomatenpüree
2	dl	Rotwein
2 ½	dl	Fleischbouillon
Einige		Gewürznelken
2-3		Lorbeerblätter
		Salz, Pfeffer, Thymian, Paprikapulver
100-150 g		Eierschwämme oder Champignons
1	dl	Rahm
1 Bund		Schnittlauch

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rindbraten im heißen Öl kräftig anbraten, Tomatenpüree kurz mitdünsten, mit Rotwein ablöschen und bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Fleischbouillon, Nelken und Lorbeerblätter begeben, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Paprika würzen.

Den Bräter zugedeckt in den Backofen schieben und den Rindbraten bei 180 Grad ca. 1 ½ bis 2 Stunden schmoren lassen, dabei Fleisch öfter wenden. Rindsbraten warm stellen.

Bratjus durch ein Sieb in ein Pfännchen passieren, eventuell einkochen lassen, Eierschwämme und Rahm beifügen, erhitzen und kurz köcheln lassen. Den Schnittlauch fein schneiden und unterrühren.

Rindbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passt

Reis, Teigwaren, Spätzli oder Gnocchi

Gulasch Stroganoff

2		Zwiebeln
250	g	Champignons
2		rote Peperoni
2		kleine Essiggurken
20	g	Butter
1	El	Delikatess-Paprikapulver
1	dl	Rotwein
1	dl	Bouillon
2-3	El	Tomatenpüree
2	dl	Crème Fraîche
		Salz, Cayennepfeffer
500	gr	Rindsfilet (oder Entrecôte, Huft)
2	El	Bratbutter

Marinade für Fleisch:

Salz, Pfeffer, etwas Senf, Olivenöl

Zubereitung

Fleisch ein paar Stunden vorher marinieren und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Sauce die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und würfeln (oder Streifen). Die Gurken würfeln. Die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin hellgelb dünsten. Champignons, Peperoni und Gurken beifügen und auf grossem Feuer 2 Minuten dünsten. Paprika darüberstreuen und gut untermischen. Den Rotwein und die Bouillon dazugießen. Das Tomatenpüree einrühren. Alles auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen. Etwas heisse Saucenflüssigkeit mit der Crème Fraîche verrühren, zur Sauce geben und diese pikant mit Salz und Cayennepfeffer würzen (falls nötig, es kann sein, dass Paprika und Bouillon schon genügen).

Im letzten Moment das Fleisch in der sehr heissen Bratbutter anbraten. Sofort mit der heissen Sauce mischen, die Sauce darf mit dem Fleisch nicht mehr aufgekocht werden!

Dazu passt

Breite Nudeln, Reis oder Spätzli

Safran-Orecchiette mit Rindfleisch

Zutaten:

400 gr. Rindshuft vom Galloway Beef In ca. 2 cm grosse Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

1 rote Peperoni
1 Peperoncino
2 Knoblauchzehen
½ Bund Oregano
1 Zitrone

Die Peperoni und den Peperoncino halbieren, entkernen und klein würfeln. Den Oregano fein hacken. Die Schale von ½ Zitrone abreiben, den Saft der ganzen Zitrone auspressen. Alle diese Zutaten zum Fleisch geben und gut mischen.

Den Backofen auf 80 °C vorheizen und eine Form mitwärmen.

400 gr. Orecchiette
Salz

Reichlich Wasser aufkochen. Salzen und die Orecchiette darin bissfest garen.

2 EL Bratbutter
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gleichzeitig in einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Fleisch mitsamt festen Zutaten gut abtropfen lassen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die erste Hälfte der Fleischmischung je nach Dicke der Fleischstücke 2-3 Minuten kräftig braten. Sofort in die vorgewärmte Form im Ofen geben. Die restliche Bratbutter erhitzen und die zweite Portion Fleischmischung auf die gleiche Weise braten und warm stellen.

50 ml Weisswein
50 ml Sherry
3-4 EL Rahm
1 Briefchen Safran

Den Bratensatz mit Weisswein und Sherry auflösen. Den Rahm und den Safran beifügen und alles zur Hälfte einkochen lassen.

Die Orecchiette abschütten und zusammen mit dem Fleisch zur Sauce geben. Alles sorgfältig mischen, dann in tiefen Tellern anrichten.