

GESCHMORTE SCHULTER

an einer würzigen Lebkuchensauce

- 1 kg Schulterbraten
 - 1 Rüebli
 - 150 g Knollensellerie
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - **Fleischgewürz**
 - 2 El Öl
 - 1 El Tomatenpüree
 - 3 dl Rotwein
 - 3 dl Wasser
 - 2 Lorbeerblätter
 - 4 Wacholderbeeren
 - 1 Sternanis
 - 1 kleine Stange Zimt
 - 2 Nelken
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 1 Zweig Thymian
 - Salz und Pfeffer
 - 100 g Lebkuchen
 - 25 g dunkle Schokolade
-



- Rüebli, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden.
- Fleisch würzen und im heissen Öl allseitig anbraten, herausnehmen und auf eine Platte legen.
- Gemüse im Bratensatz andünsten, Tomatenpüree dazugeben und weiterdünsten, bis es eine braune Farbe angenommen hat.
- Mit dem Rotwein ablöschen, Wasser dazugiessen. Braten beifügen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Sternanis, Zimtstange, Nelken, Rosmarinzweig und Thymian ebenfalls beigeben. Alles kurz aufkochen.
- Zugedeckt im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen etwa 2½ Stunden schmoren lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Das Fleisch herausnehmen und warmstellen.
- Die Sauce durch ein Sieb passieren und aufkochen, abschmecken.
- Den Lebkuchen grob zerbröseln und zur Sauce geben. Mit dem Stabmixer gut durchrühren.
- Die Schokolade in Stücke brechen, beifügen und in der Sauce schmelzen lassen, gut durchrühren, nicht mehr kochen.
- Fleisch in Tranchen schneiden, zur Sauce geben und servieren.

Dazu passen

Spätzli oder Kartoffelgratin

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.