

Rindswürfel an Cidre-Sauce

Zutaten für 4 Personen

600 g Rindshohrücken
Salz und Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
1.5 dl Rindsfond
150 g kochfeste Boskopäpfel
wenig Zitronensaft
1 kleine Schalotte
1 TL Butter
¼ TL Zucker
1.5 dl Suure Moscht
1.5 dl Vollrahm
Cayennepfeffer
Ingwerpulver

Backofen samt Blech auf 80° Grad vorheizen. Fleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Öl in 2 Portionen rundum 1 – 2 Minuten anbraten. Auf das vorgewärmte Blech legen und im Ofen 30 Minuten garen.

Bratsatz mit Fond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Beiseite stellen.

Äpfel in Würfelchen schneiden und mit wenig Zitronensaft beträufeln. Schalotte hacken. Mit den Apfelwürfelchen in Butter andünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz weiterdünsten. Mit Suure Moscht ablöschen. Beiseite gestellten Fond und Rahm dazugeben. Sauce sämig einkochen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Ingwerpulver abschmecken. Fleischwürfelchen in der Sauce servieren.

Weintipp: Dazu passt am besten ein edler, eleganter Rotwein aus der Toscana oder dem Ribera del Duero.

Aus unserem Sortiment:

Sassicaia, Tenuta San Guido, Toscana

Tignanello, Antinori, Toscana

Sapaio, Podere Sapaio, Toscana