

# Surer Moken

## Zutaten

für 12 Personen

### für die Beize:

3,2 kg Rinds Schulter Filet  
2.25 l Rotwein (Merlot oder Pinot noir)  
6 dl Rotweinessig  
6 Rüebli, in Stücken  
5 Zwiebeln, halbiert, mit 2  
Lorbeerblätter und 2 Nelken besteckt  
ca. 300g Sellerie, in Stücken

einige Pfefferkörner und Wachholderbeeren,  
zerdrückt

### Für die Sauce:

200g Speckwürfel  
3 dl Rahm oder Sauerrahm  
4-6 EL Mehl für Sauce  
9-12dl Fleischbouillon

dunkles Maizena Express  
Öl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer



## Beizen

Alle Zutaten bis und mit Wachholderbeeren in ein Gefäss (aus Chromstahl, Porzellan, Glas, oder Steinzeug) geben. Fleisch beifügen. Dieses muss vollständig mit Beize bedeckt sein. Mindestens 6 Tage zugedeckt kühl stellen und täglich wenden.

## Zubereitung

Dann das Fleisch aus der Beize nehmen. Mit Haushaltspapier trockentupfen.

Für die Sauce ca. 1 Liter Beize aufkochen, absieben und zur Seite stellen.

Im Brattopf die Speckwürfel etwas anbraten. Herausnehmen und bei Seite stellen.

In demselben Topf Öl erhitzen, das Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen. Im Bratfett das Mehl schockladenbraun rösten, Bouillon und abgeseibte Beize begeben, mit Schwingbesen gut rühren. Würzen, evtl. absieben, in die Pfanne zurückgeben. Das Fleisch beifügen, auf kleinem Feuer ca 1,5 Std. köcheln, oder in einem Römertopf im Ofen bei rund 150°C während 2-2.5h garen.

Speckwürfel und Rahm oder Sauerrahm zugegeben, heiss werden lassen, evtl. nachwürzen.

Tip: Die Sauce kann nach Belieben mit dunklem Maizena Express stärker gebunden werden.