



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Rindschulter mit Cidresauce

Für 8 Personen

2 kg	Rindschulter (Mittelbug)	Vor dem Einlegen der Rindschulter das Fleisch leicht würzen. In Schmalz von allen Seiten kurz in einem Bräter anrösten. Herausnehmen. In einen großen Behälter legen.
100 g	Rindschmalz	
	Cidresauce:	
250 g	Zwiebeln	Die gewürfelten Gemüse kurz in dem Bräter anrösten. Mit dem Cidre und dem Rindfond ablöschen. Alle Kräuter und Gewürze zugeben. Aufkochen. Heiß über den Braten gießen. Nach dem Abkühlen im Kühlschrank 3-4 Tage ziehen lassen.
100 g	Karotten	
100 g	Sellerie	
1 Stk.	Knoblauchzehe	
2 Stk.	Gewürznelken	
1 Stk.	Lorbeerblatt	
1	Thymianzweig	
5 Stk.	Salbeiblätter	
5 Stk.	Kirschlorbeerknospen (ersatzweise: 50g Kerngehäuse vom Apfel)	
25 ml	Cidreessig	
10 g	Meersalz	Zum Garen der Rindschulter das eingelegte Fleisch zusammen mit der Marinade in einen Bräter geben. Bei 80-82° 12 Stunden schmoren lassen. Garpunkt zwischen 2 Fingern prüfen. Fleisch muss weich sein – ggf. Garzeit verlängern.
2 g	Pfeffer	
750 ml	Cidre brut	Im Garfond abkühlen lassen. Den Braten herausnehmen. Die Sauce sieben und auf 600 ml reduzieren. Fett abschöpfen. Speisestärke mit Apfelsaft verrühren. Sauce damit abbinden. Mit Cidreessig abschmecken.
750 ml	Rindfond	
1 Tl.	Speisestärke	
25 ml	Apfelsaft	
400 g	Apfel, mit Schale gewürfelt	
20 g	Butter	
1 El	Zucker	
	Calvados	Vor dem Anrichten den Braten in Scheiben schneiden. In der Sauce erwärmen. Die Apfelwürfel separat servieren.