GESCHMORTE GUSTOSTÜCKE
VOM ZICKENTALER MOOROCHSEN

(für 4 Personen)

Zutaten

- 250 g Wurzelgemüse
- 2 Zwiebeln, etwas Lauch
- 2-3 Knoblauchzehen
- 30 g Butterschmalz
- 1,3 kg Gustostück oder Schulter
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein (kräftig)
- 300 ml Granatapfelsaft
- 4 Gewürznelken
- 1 EL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Thymianzweige
- 6 Wacholderbeeren
- 1 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 150 g schwere Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Butterschmalz in einer Pfanne (oder im Bräter) erhitzen und die Fleischteile nacheinander scharf anbraten.
3. Fleisch wieder herausnehmen und das geschnittene Wurzelgemüse, die angedrückten Knoblauchzehen und die geschnittene Zwiebel scharf anbraten. Mit Tomatenmark verrühren und dann mit Rotwein und Granatapfelsaft ablöschen. Die Gewürze zugeben und zum Kochen bringen.
4. Die angebratenen Fleischstücke in den Sud geben, zudecken und bei 160°C im Backofen ca. 2-3 Stunden garen. – Das Fleisch ist gar, wenn es mit einer Gabel angestochen wird und leicht herunterfällt.
5. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warmstellen.
6. Sauce abgießen und das Gemüse beiseite stellen. Die Sauce mit der Speisestärke binden.
7. Gemüse und Fleisch in die Sauce geben und anrichten.

Foto: Missio