Rindfleisch mit Pilzen

Zubereitung

1. Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem ausreichend großen Topf oder einer Kasserolle mit Olivenöl bei starker Hitze auf allen Seiten anbraten.

2. Die Zwiebeln in große Stücke hacken, die Karotten in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehe halbieren. Anschließend mit in den Topf geben. Zimt, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben. Das Gemüse anbraten, bis es Farbe annimmt. Zusätzlich etwas Salz hinzufügen.

3. Die vier Tomaten vierteln und nach 5 Minuten dazugeben. Etwa 10 Minuten kochen lassen und den Weinbrand oder Wein zum Kochen bringen. Den Alkohol 15 Minuten lang einkochen lassen. Während dieser Zeit wird das Gemüse umgerührt und das Fleisch gewendet. Nach einigen Minuten Wasser zugeben. Das Fleisch sollte nicht ganz bedeckt sein. Umrühren und ca. 90 Minuten lang kochen lassen. Wenn nötig, Wasser und Salz nachfüllen.

4. In der Zwischenzeit die Pilze auf dem Grill oder in der Pfanne leicht anbraten.

5. Nun wird die „Picada“ vorbereitet. Dafür eine Scheibe Toast anbraten und anschließend mit Knoblauch, Mandeln und gerösteten Haselnüssen kleinhacken. Zwei Esslöffel Fleischbrühe abschmecken und hinzugeben. Die „Picada“ zur Seite stellen.

6. Nach 90 Minuten das Fleisch aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Abgekühlt lässt es sich besser schneiden.

7. Die Soße absieben, um die Aromastoffe zu entfernen. Die Soße anschließend zurück in den Topf geben.

8. Den Faden oder das Netz vom Fleisch entfernen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischstücke wieder zur Soße in den Topf geben.

9. Nochmals etwa 15 Minuten kochen lassen, gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen und die „Picada“ und Pilze dazugeben. Weitere 10 Minuten kochen lassen und servieren.

Zutaten

Ein Stück Rind ca. 1,5 - 2 kg (bspw. Rücken mit Faden oder Netz gebunden)
Salz
Pfeffer
Olivenöl
4 mittelgroße Zwiebeln
2 Karotten
1 Knoblauchknolle
Aromastoffe (1 Zimtstange, 2 Lorbeerblätter und 1 Thymianzweig)
4 reife Tomaten
1 Glas Weinbrand oder Wein zum Kochen
1/2 kg Champignons (frisch oder aus der Dose)

Für die „Picada“ (spanisch: gehackt):
1 Scheibe Toastbrot
2 Knoblauchzehen
8 geröstete Mandeln
5 geröstete Haselnüsse
2 Esslöffel der Soße

Die spanische Festtagsvariante