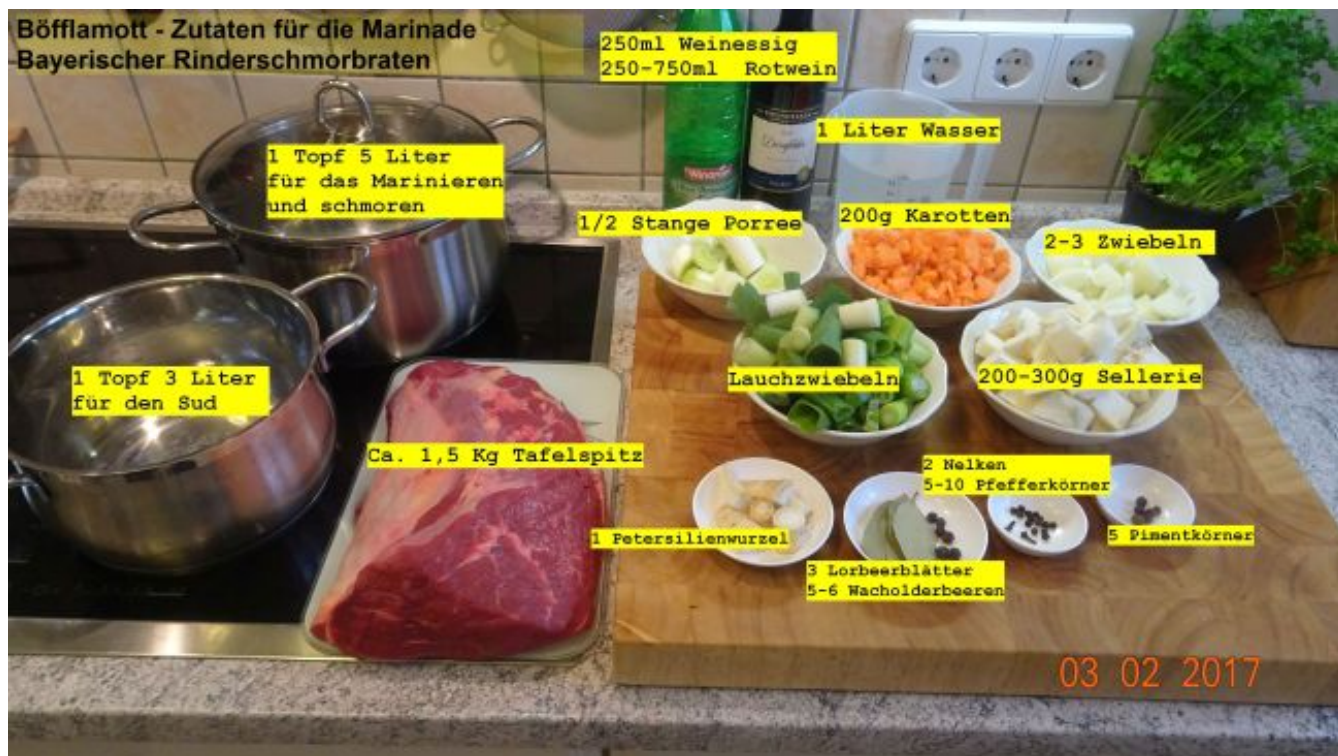


Böfflamott - Bayrischer Rinderschmorbraten



Das Youtube Video **Böfflamott** gibt es unter <https://youtu.be/i4QpRB2Ugj8>

Zutaten für die Marinade:

- 1,5 Kg Tafelspitz oder Schulterbraten (Rinderschaukelstück)
- 250 g. Karotten
- 200-300 g. Sellerie
- 1/2 Stange Porree
- 1 kleine Petersilienwurzel
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 250 ml Essig (ich liebe dazu Rotweinessig)
- 750 ml Rotwein (1 Fl.)
- 1 Liter Wasser
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Nelken
- 5-6 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 6-10 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter

Zutaten für die Zubereitung:

- 1 kleine Zwiebel
- 30-40 g. Butterschmalz
- 1 Tl. Zucker
- 1 gehäufter TL. Senf
- 1 gehäufter Suppenlöffel Tomatenmark.

Zubereitung der Marinade:

1. Alle Zutaten bereit legen und das Gemüse waschen

2. Das Gemüse wird dann ein wenig klein geschnitten. Ich schneide alles in kleinere Würfel, so lässt es sich im Topf schön verteilen und man kann beim klein schneiden unschöne oder faule Stellen finden die man so entfernen kann.
3. Dann einen großen Topf aufsetzen und 250ml Essig und 250 ml Rotwein hinein gießen.
4. Dann das ganze klein geschnittene Gemüse hinein geben und die Gewürze dazu geben.
5. Zum Schluß noch mit 1 Liter Wasser aufgießen...es darf auch ein wenig mehr sein.
6. Jetzt alles erhitzen und kurz aufkochen lassen...also nachdem es aufgekocht hat, vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
7. Jetzt kommt ein extra großer Schmortopf (5 Liter Inhalt) auf die Herdplatte oder auf das Kochfeld.
8. In diesem Topf wird jetzt der Tafelspitz gelegt und die noch heiße aufgekochte Marinade darüber gegossen.
9. Ich giesse jetzt meistens immer noch 300-500 ml Rotwein dazu, damit der Tafelspitz gut bedeckt ist. Es kann auch mit Wasser soweit aufgeossen werden...aber das Fleisch sollte ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein.
10. Jetzt bei 2-7 Grad Celsius für 3 Tage in den Kühlschrank stellen.
11. Nach 24 Stunden wird der Tafelspitz aus dem Kühlschrank geholt und einmal gewendet. Nach weiteren 24 Stunden wird das Fleisch erneut gewendet und wieder in den Kühlschrank gestellt.
12. Nach 3 Tagen ist der Tafelspitz fertig mariniert.

Zubereitung:

1. Nach 3 Tagen wird der Tafelspitz aus der Marinade genommen
2. Dann einen extra hohen großen Topf vorbereiten und ein Passiersieb oder ein Haarsieb darüber geben und jetzt wird das Gemüse von der Marinade getrennt.
3. Das Gemüse kommt erst mal in eine extra Schüssel. Das wird dann später nochmals gebraucht.
4. Mit Küchenpapier von der Küchenrolle (Zewa Wisch & Weg oder ähnliches) das Fleisch von allen Seiten trocken tupfen, damit beim Anbraten des Tafelspitz nicht spritzt.
5. Jetzt wird nochmals eine kleine Zwiebel klein geschnitten. Dann kommt das Butterschmalz in den 5 Liter großen Schmortopf. Der Tafelspitz wird darin von allen Seiten gut angebraten und das Fleisch dann wieder aus dem Topf genommen.
6. Jetzt kommen die eben klein geschnittene Zwiebel in das heiße Butterschmalz
7. Dann kommt ein gut gehäufter Kaffelöffel voll Senf dazu und 1 gut gehäufter Suppenlöffel voll Tomatenmark.
8. Dann alles eine Weile rösten lassen und dabei ständig umrühren
9. Wenn alles gut angeröstet ist wird mit 150-200 ml Rotwein abgelöscht...wer keinen Rotwein hat kann auch den vorher abgeseihten Sud dafür verwenden.
10. Jetzt legen wir den Tafelspitz wieder hinein und gießen den gesamten Sud den wir abgeseiht haben über den Tafelspitz.
11. Ich gebe jetzt immer das vorher abgeseihete Gemüse zum schmoren wieder hinein und verteile es im Topf. Es ist aber nicht erforderlich, dass das Gemüse mit geschmort wird. Wer möchte, kann das Gemüse auch weglassen. (Die Sauce wird mit dem Gemüse nacher sämiger)
12. Jetzt alles kurz aufkochen lassen und dann für 2 ½ bis 3 Stunden auf sehr kleiner Flamme schmoren. Es darf nicht kochen, sondern nur ganz leicht vor sich hin simmern
13. Nach dieser Schmorzeit wird der Tafelspitz rausgenommen und in Alufolie eingewickelt und für 1 Stunde ruhen gelassen.
14. Jetzt wird das Gemüse mit dem Sud zusammen mit einem Pürierstab ganz fein gemixt. Je feiner desto besser.
15. Dann wird alles wieder durch ein Passiersieb gegeben.
16. Jetzt wird die Sauce um ein Drittel einreduziert, das bedeutet, so lange kochen lassen bis es um ein Drittel weniger geworden ist. Nach dem einreduzieren sollten so ca. 1,5 Liter fertige Sauce übrig bleiben und damit auch die richtige Konsistenz haben zum servieren.
17. Jetzt kann der Tafelspitz in Scheiben geschnitten werden und mit der eingekochten

Böfflamottsauce serviert werden

18. Als Beilagen eignen sich besonders Semmelknödel oder Spätzle und natürlich Rotkraut

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/kochen/boefflamott/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED