

## Lust auf beef?

### Irma Schatt's «Hofegg-Braten mit Gummelestunggis»

Ein währschaftes Gericht nach einem Rezept von der Siegerin der Staffel 2024 «SRF bide Lüt – Landfrauenküche»: Rindsbraten – zum Beispiel vom Natura-Beef – an einer feinen Sauce und dazu Kartoffelstock oder alternativ Spätzli.

Zubereitungs- und Kochzeit: 2 Stunden



#### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Rindsbraten (z.B. vom Natura-Beef)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nägeli (Gewürznelke)
- 4 EL Tomatenmark
- 20g Steinpilze
- 2dl kräftiger Rotwein
- 3dl Halbrahm
- 3dl Fleischbouillon
- Wenig Salz, Pfeffer, Senf

#### Zubereitung Hofegg-Braten

Rindsbraten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend mit Senf einstreichen. Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen (kein Metallgeschirr verwenden).

Rindsbraten in einer Bratpfanne scharf anbraten, danach aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in derselben Pfanne andünsten. Tomatenmark hinzufügen, kurz dünsten und mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Fleischbouillon mit Lorbeerblatt und Nägeli in die Pfanne geben und den Braten hineinlegen.

Nach einer Stunde Schmorzeit die abgetropften Steinpilze hinzufügen und das Fleisch weitere knapp 60 Minuten schmoren lassen. Vor dem Anrichten Halbrahm dazugeben, kurz vor den Siedepunkt bringen und abschmecken.

#### Gummelestunggis

##### Zutaten

- 1kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 1dl Milch
- 2dl Halbrahm
- 50 g Butter
- Wenig Muskatnuss

##### Zubereitung

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weichkochen. Durch ein Passevite pressen. Milch, Rahm und Butter aufkochen, mit Muskatnuss abschmecken. Kartoffeln direkt in die heisse Flüssigkeit passieren und gut umrühren. Falls nötig, etwas Rahm hinzufügen. Das fertige «Gummelistunggis» kann zugedeckt in einer Pfanne im heissen Wasserbad warmgehalten werden.

Quelle Rezept und Foto: *Irma Schatt, Siegerin der Landfrauenküche 2024.*