

Dienstag, 12. November 2019  
im Aeschipark

Männerkochclub Spiez

Walter Häner

Marroni - Rindsschmortopf

*Zutaten für 4 Personen*

Bratbutter

2 EL Weissmehl  
1 TL Salz  
Pfeffer  
400 g Rindsvoressen

80 g Speckwürfelchen  
2 Zwiebeln in Streifen  
1 Knoblauchzehe in Scheibchen  
440 g Knollensellerie in Stängeln  
350 g Rüebli in Stängeln  
250 g Champignons in Vierteln  
250 g Marroni geschält aufgetaut  
1 EL Tomatenpüree  
3 dl Rotwein  
4 dl Rindsbouillon  
1/2 EL Rosmarinnadeln  
Fein geschnitten  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

**Fleisch:** Wenig Bratbutter im Topf erhitzen. Mehl, Salz und Pfeffer mischen, Fleisch portionenweise darin wenden und ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren.  
**Schmoren:** Speck, Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne ca. 5 Min. andämpfen. Die **halbe Portion** von Sellerie, Rüebli, Champignons und Marroni ca. 5 Min. mitdämpfen. Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Rotwein dazu giessen. Auf die Hälfte einkochen.  
Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren.  
Fleisch begeben und das Ganze zugedeckt ca. 1,5 Std. schmoren.

Die 2.Hälfte des Gemüses, Champignons, Marroni und die Rosmarinnadeln begeben und das Ganze ca. 15 Min. offen fertig schmoren.  
Abschmecken und servieren.

Risolés Kartoffeln

4 Kartoffeln schälen und würfeln (1x1 cm)

Wasser in Topf geben und aufkochen. Die Kartoffelwürfel begeben und 3 Min. kurz aufkochen lassen.  
Herausnehmen und abtropfen lassen. Wenig Öl in Bratpfanne geben und erhitzen. Kartoffelwürfel rundum hellbraun braten bis sie gar sind. Kurz vor dem Anrichten wenig Butter zugeben, nochmals wenden, salzen.