



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SCHMORTOPF MIT MISO-RIND, INGWER UND GERÖSTETEM BUTTERNUTKÜRBIS



SCHWIERIGKEITSGRAD
Anspruchsvoll

KOCHZEIT
Über 2 Stunden

PORTIONEN
6-8

HAUPTZUTATEN
Fleisch

ZUTATEN

- 4 EL gesalzene Butter
- 15 ml (1 EL) Olivenöl
- 1,5 kg Rinderhaxe, nicht entbeint
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 braune Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 cm Stück Ingwer, gerieben
- 3 Stangen Sellerie, gewürfelt
- 2 Karotten, geschält und gewürfelt
- ½ TL rote Chiliflocken

- 45 ml (3 EL) Tomatenmark
- 30 ml (2 EL) Miso-Paste
- 2 Sternanis
- 425 ml Rinderbrühe
- 400 g Dose Kokosmilch

Gebratener Butternut-Kürbis:

- 500 g Butternut-Kürbis
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- 5 ml (1 TL) Koriander
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Pfanne schwenken, damit die Butter nicht anbrennt. Sobald sie nussig und tiefgolden ist, vom Herd nehmen und beiseitestellen.
3. 1 EL Olivenöl in einem Gourmet Profitopf Signature 30 cm von Le Creuset erhitzen. Das Fleisch mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Nach und nach anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen.
4. Die Zwiebel hinzufügen und in den Pfannenölen anbraten, bis sie weich sind, etwa 6-8 Minuten. Knoblauch und Ingwer einrühren und eine weitere Minute braten. Sellerie und Karotten hinzufügen und 3-4 Minuten anbraten.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

5. Alle übrigen Zutaten, einschließlich der gebräunten Butter, hinzufügen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben. Mit dem Deckel abdecken und im Ofen 2 ½-3 Stunden garen, bis sich die Haxe von den Knochen löst und die Sauce eingedickt ist.
6. Den Butternut auf ein Bratblech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Koriander, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. In den letzten 50 Minuten der Garzeit neben dem Rindfleisch braten. Kurz vor dem Servieren den Butternut in den Bräter geben.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com