

Daube Korsika mit Figatellu

Zutaten :

500 g Rindfleisch (Nacken oder Mittelbug)
ca. 150 g Figatellu
1 grosse Zwiebel
2 – 3 Knoblauchzehen
Kräuter (1 Zweig Rosmarin, 2 - 3 Zweige Thymian)
1 Dose (400g) gehackte Tomaten
ca. 1 Liter Rotwein
2 getrocknete Lorbeerblätter
getrocknete Schale einer Orange

Salz & Pfeffer, Olivenöl, Mehl

Das Fleisch in ca. 5x5 cm große Würfel schneiden. Dabei Fett und Sehnen NICHT entfernen.

Diese Würfel in etwas Olivenöl bei ca. 3/4-Hitze anbraten, bis sie deutliche Röstspuren aufweisen.

Das kann für die erste Seite schon mal 6 - 7 Minuten dauern. Dabei das Fleisch nicht ständig bewegen, sondern auf einer Seite liegen lassen, bis es gut gebräunt ist, dann die restlichen Seiten ebenso bräunen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Karotten schälen und in ca. 5 mm dicke Rädchen schneiden.

Zwiebeln und Karotten zum Fleisch geben und bei milder Hitze anbraten.

Sobald die Zwiebeln glasig werden, das Ganze mit 1 1/2 - 2 EL Mehl bestäuben und gut verrühren, bis alles Mehl von dem Fett gebunden wurde (kein weißes Mehl mehr sichtbar)

Unter häufigem Rühren und Schaben am Topfboden (damit nichts zu dick anliegt) einige Minuten weiterbraten.

Dieses Mehl gibt später der Sauce seine dicke Konsistenz (ohne Saucenbinder) und durch das Anbraten verschwindet der Mehlgeschmack und es gibt eine schöne dunkle Farbe.

Dabei bildet sich an Fleisch und Gemüse ein bräunlicher Ansatz. Ebenso am Topfboden. Das ist gewollt, er darf aber nicht schwarz werden.

Bevor der Mehlanatz am Topfboden zu dunkel wird, mit etwas Wein und Schaben den Ansatz loskochen.

Man gibt nur wenig Wein hinein, damit dieser sich schnelle erhitzt.

Mit 2 - 3 Schlucken Wein kann man so den gesamten Ansatz losschaben.

Dann den restlichen Wein zugießen, bis das Fleisch gerade noch so herauschaut.

Tomaten (samt Saft) und die Kräuter zugeben

Bei 2/3-Hitze zum Köcheln bringen, dabei ab und zu umrühren. Dabei verfliegt der Alkohol.

Sobald es köchelt, Deckel drauf und bei milder Hitze 1 1/2 Stunden vor sich hin köcheln lassen.

Bei meinem Induktionsherd ist dafür - sobald es köchelt und man den Deckel drauf gibt - nur die Stufe 4 von 15 nötig - also wirklich sehr schwach.

Dabei ca. alle 30 Minuten am Topfboden schaben, damit nichts anliegt.

Nach 1 1/2 Stunden vom Feuer nehmen und abkühlen lassen - gerne auch eine ganze Nacht lang.

Danach weder auf den Herd stellen und erhitzen. Dabei gebe ich jetzt auch die Orangenschale zu.

Sobald es köchelt, Deckel drauf und wieder 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Dabei ca. alle 20 Minuten am Topfboden schaben, damit nichts anliegt.

Die Wurst in ca. 1 bis 1 1/2 cm dicke Rädchen schneiden, ins Gericht geben, umrühren und für 10 Minuten zusammen köcheln lassen.

Hier hatte ich eine Portion in einem kleinen Töpfchen fertig gekocht. Der Rest der Daube wurde für ein ander Mal eingefroren. Die Wurst gebe ich dann erst nach dem Auftauen, beim Wiedererhitzen zu.