Pferdebraten in Rotwein-Sauce, Kartoffelstampf und Buschbohnen

Dieser Pferdebraten gelingt sehr gut! Da Pferdebraten ein Fleisch zum Langgaren, also Schmoren ist, schmore ich diesen drei Stunden in der Sauce in einem Topf auf dem Herd. Ich habe von einer Zubereitung im Bräter im Backofen Abstand genommen und diese Zubereitungsweise gewählt.

Die Sauce bilde ich aus Tomatenmark und einem guten Rotwein.

Ich gebe diese Mal die ganzen Gewürze auch nicht in einem Gewürzsäckchen in die Sauce, um sie dann so wieder zu entfernen. Sondern ich mörsere sie – bis auf die Lorbeerblätter – in einem Mörser fein und gebe sie in die Sauce.

Die fertig gegarte Sauce schmeckt äußerst exzellent. Herrlich!

Und der Pferdebraten ist so, wie er nach dieser langen Garzeit sein soll. Man braucht für dieses Gericht kein Messer zum Essen, denn das Fleisch ist so zart, man kann es man allein mit der Gabel auseinanderziehen.

Dazu als Beilage etwas Kartoffelstampf aus frisch gegarten Kartoffeln. Natürlich mit einer Prise frisch geriebenem Muskat. Und einer guten Portion Butter.

Und als weitere Beilage noch eine kleine Portion Buschbohnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:811]