



## Suure Mocke

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**1 kg** Rindsbraten

### Beize

**5 dl** Rotwein

**1 dl** Rotweinessig

**1 dl** Wasser

**1** Rüebli

**1** kleiner Sellerie

**1** besteckte Zwiebel

**2** Knoblauchzehen

**je 5** Wachholderbeeren und Pfefferk.

### Sauce

**50 gr** Bratfett

**2 TL** Salz

**2 EL** Mehl

**1** Rüebli

**1** Sellerie

**100 gr** Saucenzwiebeln

**5 dl** Beize

Zutaten für die Beize aufkochen und heiss über das Fleisch giessen. Zugedeckt an einem kühlen Ort ca. 4-5 Tage ziehen lassen, Dann aus der Beize nehmen, trocknen und salzen.

Braten mit Mehl bestäuben und im heissen Bratfett kräftig anbraten. Gemüse rüsten, beifügen und mit der gesiebten Beize ablöschen. Zugedeckt gegen 2 Stunden auf kleinem Feuer schmoren lassen.