

# Peposo

## Pfeffereintopf aus der Toskana

- \*Fleisch vom Knochen lösen und in die einzelnen Muskeln zerteilen
- \*Fleisch und Knochen mit 20 Knoblauchzehen, 10 Rosmarinzweigen und drei gehäuften Esslöffeln schwarzem Pfeffer (fein gemörser) in ein passendes Kasserolle schichten.
- \*nicht zuviel salzen!
- \*1-2 Flaschen kräftigen Rotwein darüber, es sollte alles gut bedeckt sein.
- \*Der Deckel sollte sehr gut schliessen, eventuell mit Alufolie zusätzlich abdichten.
- \*In den Ofen für 10-12 Stunden bei 100°C.
- \*Alle Sehnen und das Fett haben sich jetzt aufgelöst, die Fleischstücke sollten aber ihre Form behalten haben und nicht komplett zerfallen.
- \*Fleisch und Knochen aus der Sauce nehmen.
- \*Knochenmark mit einem Kochlöffel aus den Röhrenknochen drücken, und der Sauce beimengen.
- \*Fleisch warmstellen und die Sauce reduzierend kochen bis dir die Konsistenz passt.
- \*Klassische Gremolata unter die Sauce heben.
- \*Fleisch in der heißen Sauce servieren.
- \*Dazu passt eine cremige Polenta und Schmorgemüse.

Viel Spaß und schöne Grüße,

Jogi

P.S.:

Durch das Ganze ausgekochte Kollagen gelingt das Gericht in kaltem Zustand und ist im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar.