

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 gemörkert) 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 geliert das Gericht in kaltem Zustand und ist im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar.