

Zimus

Ein jüdisches Rindfleischgericht

Von Wein und Delikatessen

Einleitung

Seit einigen Jahren gibt es ein Geschäft in der Hofstatt zu Wasserburg, das Wein, Delikatessen, und sonst noch so manch Hochprozentiges verkauft. Der Inhaber kommt aus New York, hat eine schöne Frau und zwei liebe Kinder, und jedes Mal wenn ich den Laden betrete, gibt es einen kleinen Plausch, über Wein, was man kocht, und wie man kocht. Da ich nicht die geringste Ahnung von Wein habe, höre ich aufmerksam zu, denn man kann nicht nur einen köstlichen Wein kaufen sondern auch die Geschichten um den Wein herum sind höchst interessant und anregend. Ein Kenner, eine echte Rarität in unserem Wasserburg, das zu empfehlen ist. Also mal reinschauen und sich beraten lassen, und sicherlich wird der Besuch sich lohnen.

Wir bedanken uns für das Rezept, eine Bereicherung in meinem Rindfleischkochbuch, auf das ich mich sehr freue, und natürlich sofort ausprobieren werde. Per Fax erhielt ich Rezept, und lachte und dachte mir, das muss man so wiedergeben wie er es geschrieben hat. Viel Freude damit, einfach sich in das Rezept hineinversetzen und dann weiß man schon wie viel Fleisch und Zwiebeln es braucht um dieses herrliche Gericht zu gestalten.

So wünschen wir Euch Allen eine schöne Adventzeit, mit vielen Weihnachtsmärkten und Glühweinen, Platzerln und Schokomännern. Leider muss der Handel bald mal eine Schokofrau erfinden, sonst wird's langweilig.

Das Rezept

Zimus

Nein es hat nichts zu tun mit der vergessender Schwester von Zeus, nein, nein und es ist auch keine Bauer Ortschaft in der Schweiz. Zimus ist halt na ja Zimus. Mann wartet die ganze Sommer bis es endlich kalt genug ist um so was zum essen, weil Zimus wirkt wie eine kleine Kockeloven, es hiezt die ganze Körper von Oben nach Unten und alles das zwischen.

Was der Koch braucht-

Hochholzer Rind und zwar viel Gulasch Art bitte!

Zwiebeln-weiße rote lila rose grauen-es ist egal hauptsache Mann hat viele davon, alle klein schneiden.

Knobloch und hier auch viel, glaubt' s mir die meist leute können nichts ich meine nichts
reichen hier in diesem Land, schneid die auch klein.

Kartoffel-klein und braun bitte, wir haben kein Platz für edele weiße Kartoffeln hier, auch
scheiden.

Pastinaken-zwei und klein und ich meine wirklich klein schnippsen.

Tomaten Passata oder Dosen Tomaten-auch mal viel weil wir brachen das Saft als
Geschmacks Lieferant

Pflaumen-eine ganze Tute voll, kein angst, bitte und nicht schneiden!

Zimt Schtangen 5 Stück

Sternen Anis 10 Stück

Mango Saft 0,5 liter

Honig 200g

Was der Koch machen soll!

Fleisch in eine riesen großen Topf anbraten mit der Zwiebeln, Knobloch und ein kleines
bisschen oliven Öl, bitte auch ein bisschen Salz und Pfeffer! Danach das ganze Gemüse rein
in dem Topf., Tomaten Passata, Pflaumen, Zimt, Sternen Anis. Um rühren und kochen lassen
für eine Stunde. Denn kleiner drehen so auf eins und Mangosaft und Honig dazuschütten.
Kochen lassen für 5 bis 10 Stunden.

Wein dazu?

Wir haben zu letzt einen 1997 Hermitage. Cote du Rhone ist auch nicht schlecht, oder einen
sehr kräftigen Corbieres. Die meist Italianer sind zu schwach für so ein Gericht. Bordeaux ist
auch nicht schlecht, aber jung musst der sein, oder Mas La Plana von Torres Jahrgang 1994,
wird perfekt passen

PS: Beim Schreiben ist mir aufgefallen lieber Matt, Du schreibst ja wie Du sprichst.
Kokeloven, könnte ein Briketofen sein. Muss mal mich erkundigen! Außerdem ist mir
aufgefallen, dass öfters Mann statt man, benutzt wurde, heißt das, endlich Männer ran an den
großen Topf und kocht endlich der armen Frau mal was zu Essen. Kostlisch.