Cola-Fleisch

Zutaten für 4 Personen

1 kg Rind (falsches Filet)	30 Minuten vor Zubereitungsbeginn aus der Kühlung nehmen. Mit einem
BBQ-Rub	einreiben und etwas salzen.
1 Glas Sauerkirschen	gut abtropfen lassen und den Saft auffangen.
1 mittelgroße Karotte	schälen und grob würfeln.
100 g Knollensellerie	grob würfeln.
2 mittelgroße Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
2 EL Mehl	auf einen flachen Teller geben und das gewürzte Fleisch darin wälzen.
2 EL Butterschmalz	in einem Topf sehr heiß werden lassen. Das Fleisch von allen Seiten kräftig, dunkel anbraten, herausnehmen und warmhalten. Zwiebeln und Knobi im verbliebenen Bratfett Farbe nehmen lassen.
2 EL Tomatenmark	zufügen und mit anrösten. Das Fleisch auf das Zwiebelbett legen, mit
100 ml Whiskey	ablöschen, etwas einkochen lassen. Hitze etwas reduzieren, Karotten, Sellerie,
2 Lorbeerblätter	
700 ml Cola	
150 ml BBQ-Soße	
150 ml Kirschsaft	
100 g Kirschen	
2 EL Aceto Balsamico	
2 EL Worcestersauce	und
1 Dose Tomaten	zufügen. Das Fleisch sollte zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sein. Deckel schließen und bei mittlerer Hitze 3 Std. köcheln lassen. Nach 1 ½ Std. kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist - evtl. mit Cola, Kirschsaft, BBQ-Soße auffüllen. Nach 3 Stunden Deckel öffnen, Fleisch herausnehmen und zerrupfen. Die Soße passieren, evtl. noch etwas einkochen, abschmecken und das Fleisch zugeben. Kurz vor dem Servieren
½ Bund Petersilie	und
½ Bund Schnittlauch	mittelgrob hacken und unter das Fleisch heben.

Das passt dazu: Burgerbrötchen, Kartoffel- oder Semmelknödel, Spätzle oder Nudeln, Rosenkohl, Rotkohl, Krautsalat.