

Polars Kochstudio
24 / 2008

Kaufmanns Braten

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rinderbraten
50 g Speck, fett, geräuchert, in Scheiben
Salz und Pfeffer, schwarz
1 TL Thymian
6 Wacholderbeeren
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel(n)
2 EL Öl
250 ml Brühe
200 ml Wein, rot
1 EL Stärkemehl

Zubereitung:

Rinderbraten mit Salz, Pfeffer, Thymian und den zerdrückten Wacholderbeeren einreiben, mit 1 EL Öl bepinseln. 2 Stunden ruhen lassen. 1 EL Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum braun braten. Das geputzte, klein geschnittene Suppengrün und die gewürfelte Zwiebel zugeben, kurz mit braten lassen, dann mit heißer Bouillon ablöschen. Braten im vor geheizten Backofen bei mittlerer Hitze braten. Nach 1 Stunde Rotwein zugießen und das Fleisch mit dünnen Speckscheiben bedecken. Weitere 30 Minuten braten. Bratensaft mit Speckscheiben durch ein feines Sieb passieren und mit angerührtem Stärkemehl binden. Sauce kurz durchkochen, abschmecken und getrennt zum Braten servieren. Den Braten erst bei Tisch schneiden. Dazu Rosenkohl, Karotten, Mais oder Tomatenpaprika mit Kartoffelkroketten oder Pommes frites reichen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten