



Rindsbraten „nach Art des Hauses“

Eine gute Vorbereitung ist die halbe Arbeit!

Sobald der Braten schmort, können Sie Ihre Aufmerksamkeit den Gästen, Ihrer Familie oder etwas anderem widmen!

Ca. 800 g	Rindsbraten (z.B. Schulter)	über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen Fleischstück ein paar Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann
 ½ TL	Kräutersalz	den Braten beidseitig damit bestreuen
	Pfeffer aus der Mühle	mit der Pfeffermühle auf jeder Seite des Bratens etwa 5 Umdrehungen „anwenden“
1	Knoblauchzehe	bereit halten
je 1	gelbe und rote Pepperoni *	in Streifen geschnitten, zur Seite stellen
2	grosse Rüebli *	dritteln und längs in Stengeli halbieren
1	Dose (400 g) Tomaten abgetropft	beiseite stellen
1 EL	Tomatenpüree	Tube bzw. Dose bereithalten
1	Zweiglein Rosmarin oder 1/2 EL „trockene Nadeln“	beiseite legen
2 dl	Rotwein	bereit halten
1	Fleischbouillonwürfel für 500 g Flüssigkeit	bereit halten
1 kleines Stück	Bratbutter	in einem Bräter oder einer Bratpfanne heiss werden lassen (ca. Stufe 4-5) und den Braten rundum in etwa 10 Min. anbraten (jede Seite ca. 5 Min.). Erst wenden, wenn sich eine schön braune Kruste gebildet hat. Knoblauch, Pepperoni und Rüebli gegen Ende der Bratzeit begeben und kurz mitdünsten.
Mit 2 dl Rotwein ablöschen, Bouillonwürfel begeben und einrühren und den Wein während dem Lösen der Bouillon gerade etwas einköcheln lassen		
Abgetropfte Tomaten sowie Tomatenpüree begeben		
Zugedeckt 2 Std. bei kleiner Hitze schmoren lassen		
Braten kurz herausnehmen und die Sauce abschmecken. Je nach Geschmack noch ½ Bouillonwürfel, Kräutersalz und Pfeffer beifügen. Braten wieder zurück in die Sauce legen und noch etwas ziehen lassen bzw. warm werden lassen. Wer das Fleisch saftig und in der „Würze“ getränkt mag, tranchiert den Braten vor dem Zurücklegen. Dies ist zwar weniger professionell, wird jedoch in unserem Haushalt sehr geschätzt!		

* Bei der „Garnitur“ des Bratens haben Sie reichlich Spielraum. Wer Pepperoni nicht mag, kann ein paar Selleriestückchen begeben od. auch noch 1 Zwiebel mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke besteckt mitschmoren. Das Rezept funktioniert auch, wenn Sie es komplett ohne Tomaten zubereiten. Sie müssen dann jedoch nach dem Ablöschen mit Wein noch ca. 2 dl Rindsbouillon begeben. Das Fleisch sollte nie mehr als zu 1/3 seiner „Höhe“ in der Flüssigkeit liegen. Je nach Vorliebe binden gewisse Köche die Sauce nach/während dem Schmoren noch mit etwas (z.B.) Maizena express dunkel. Dies ist jedoch eine Geschmackssache.

 Ist der Braten ca. 1.5 kg schwer, dürfen Sie ruhig die doppelte Menge Salz + Pfeffer nehmen. Bei den Zutaten für den Fond dürfen Sie etwas grosszügiger sein, jedoch sollte das Fleisch nicht gerade in einer Suppe baden. D.h. die Flüssigkeitsmenge erhöht sich nicht ums Doppelte!