

Braten Rezepte

Rinderbraten mit Kruste

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Braten, Fleisch, Rind

2	Zwiebeln		Salz
1	Bund Schnittlauch	2	Essl. mittelscharfer Senf
2	Bund glatte Petersilie	2	Essl. süßer Senf
	Majoran	2	Eier
	Rosmarin	4	Essl. Paniermehl
	Pfeffer		Salz
1/4	Liter trockener Weißwein	1/8	Liter Weißwein
8	Essl. Öl	150 g	saure Sahne
1,50 kg	Rindfleisch aus der Keule		Mehl

Zwiebeln in Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie hacken und alles mit restlichen Kräutern, Pfeffer, Wein und Öl verrühren. Fleisch hineingehen und zugedeckt 24 Stunden kühl stellen. Fleisch herausnehmen, Kräuter etwas abstreifen, Braten mit Salz

einreiben und in einen Bräter geben. 1/4 l der durchgeseihten Marinade angießen und das geschlossene Gefäß in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 250°C /110 bis 120 Minuten, 10 Minuten 0. Senf mit Eiern, Paniermehl, Salz und den abgetropften Kräutern mischen und 5 Minuten quellen lassen.

Nach 90 bis 100 Minuten Bratdauer Kräutermasse auf den Braten geben, etwas andrücken und im offenen Gefäß weiter braten, bis die Masse fest und goldbraun ist. Braten herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit Weißwein auffüllen, aufkochen mit in Sahne angerührtem Mehl binden und abschmecken.

Beilage: Kartoffelpüree, junge Möhren.