

Braten Rezepte

Albertibraten

Gattung: Fleisch, Einmachen, Rind, Speck

1	kg Rindfleisch	60	g Speck; in kleinen Würfeln
	Salz		Zwiebelscheiben
3	Eier; hart gekocht bis 1/3		Pfefferkörner
	- mehr		Neugewürzkörner
3	Scheib. Räucherspeck; bis 1/3 mehr		Kalbsknochenbrühe
60	g Butter		

1 kg schönes derbes Rindfleisch wird vor der Zubereitung so zurechtgeschnitten, dass es genau in ein Sterilisierglas passt. Doch ist zu beachten, dass das Fleisch durch das Braten etwas aufgeht. Während es an der Länge verliert, nimmt es an der Breite zu. Das Fleisch wird etwas geklopft und mit Salz eingerieben.

Dann sticht man mit einem Messer 3 bis 4 tiefe Löcher in das Fleisch, steckt in diese je ein hart gesottenes, abgeschältes Ei sowie eine kleine Scheibe geräucherten Speck und schließt jede Öffnung mit einem Holzspoiler oder einigen Nadelstichen. In einer Kasserolle lässt man 6 dkg gute Butter und 6 dkg in kleine Würfel geschnittenen Speck recht heiß werden, lässt darin einige Zwiebelscheiben anlaufen, gibt den Braten nebst einigen Pfeffer- und Neugewürzkörnchen hinein und lässt ihn unter öfterem Begießen, wobei man etwas kräftige Kalbsknochenbrühe zugießt, 2 bis 2 1/2 Stunden dünsten, bis er gar ist. Den Braten drückt man in das erwärmte Glas, gießt die durchpassierte Sauce darüber und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Anrichten wird der Braten rasch angebraten, in schöne, gleichmäßige Scheiben geschnitten, die Sauce mit etwa guter Buttereinbrenne verdickt, über den Braten gegeben und mit Knödeln oder Kartoffeln serviert.