

Braten Rezepte

Altenburger Rinderbraten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleischgerichte

1	Filet, falsch vom Rind (ca. -1,5 kg)	250 g	Zwiebeln, rote
2	Essl. Estragon, gehackt	1	Knoblauchzehe
1	Essl. Rosmarin, gehackt	1	Zitrone
1	Essl. Bohnenkraut, gehackt	1/4 Liter	Rotwein
1	Essl. Basilikum, gehackt	1/2 Liter	Rinderbrühe
60 g	Meersalz	2	Essl. Speisestärke, gerührt
1	Speckschwarte		Salz
100 g	Räucherspeckstreifen		Pfeffer, frisch, gemahlen
		50 g	Meerrettich, frischer

Estragon, Rosmarin, Bohnenkraut und Basilikum mit dem Meersalz mischen und damit das Fleisch am Vortag! einreiben.

Die Speckschwarte mit den Räucherspeckstreifen in einer heißen Pfanne auslassen und das Fleisch darin auf allen Seiten kräftig anbraten.

Die Zwiebel schälen und grob würfeln, zu dem Fleisch geben.

Den Knoblauch halbieren und die Zitrone schälen. Nun Knoblauch mit Zitronenfruchtfleisch zugeben und mit dem Rotwein und der Rinderbrühe auffüllen.

Den Topf abdecken und für ca. 1 1/2 bis 2 Stunden in den 180° C heißen Ofen schieben.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Soße entfetten!, einkochen lassen und mit der angerührten Speisestärke abbinden.

Die Soße mit Salz und Pfeffer nachwürzen, durchkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Den Braten aufschneiden, den Meerrettich darüber reiben und mit der Soße und Kartoffelklößen als Beilage servieren.