

Gasthof Kreuz Frastanz

Gespickter Rindsbraten

Zutaten für 4 Personen:

800 – 1000 gr. Rindfleisch gespickt
(Weißes Scherzel oder Nuss)
Salz Pfeffer Paprika Senf
400 gr. Wurzelgemüse gemischt
(Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch)
Pfefferkörner, Wacholderbeeren,
Lorbeerblatt
100 gr. Mehl
100 gr. Tomatenmark
50 gr. Senf
frische Kräuter
¼ lit. kräftiger Rotwein
1 lit. Suppe (Wasser)

Gespicktes Rindfleisch ringsum würzen und mit Senf einstreichen.

In einem halbhohen Bräter an allen Seiten gut anbraten, das Fleisch heraus nehmen und beiseite legen, nun das Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten bis es schön Farben bekommt, Gewürze wie Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben, mit Mehl stauben, Tomatenmark einrühren und mitrösten, frische Kräuter noch kurz mitrösten, mit kräftigem Rotwein ablöschen, kurz einreduzieren lassen und mit Suppe oder Wasser aufgießen. Wenn mit Wasser aufgegosen wird, mit gekörnter Brühe nachwürzen.

Nun das angebratene Fleisch in die Sauce legen und ca. 2 St. im vorgeheizten Rohr bei Ober- und Unterhitze und 180° schmoren lassen.

Fertig geschmorter Braten heraus nehmen, Sauce durch ein Sieb seihen und gegebenenfalls mit Maizena nochmals binden.

Als Beilage empfehle ich:

Butterspätzle, Reis, Nudeln, Kroketten, Püree, Gemüse aller Art.

Restliche Sauce kann eingefroren werden und für unterschiedlichste Gerichte verwendet werden, z.B. Naturschnitzel, Leber, Rostbraten, Rindsschnitzel, aber auch als Grundsauce für Geschnetzeltes, Wild, Pfeffersauce, Portweinsauce usw.