Gebratene Beiriedschnitte

Die gebratene Beiriedschnitte ist ein echter Genuss für Fleischliebhaber. Zart, aromatisch und edel – genau das Richtige, wenn du etwas Besonderes auf den Teller bringen möchtest.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

4 Stk.	Beiriedschnitten (je ca. 200 g)
2 EL	Butterschmalz
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter (kalte)
500 ml	Rinderjus

Zubereitung

1. Für die **gebratene Beiriedschnitte** den Fettrand der Beiriedschnitte fein einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt. Je nach Dicke und gewünschtem Garpunkt sollte das Fleisch etwa 2–3 Minuten pro Seite scharf angebraten werden. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz das Fleisch von beiden Seiten kräftig anbraten, dann die Hitze reduzieren und bei mittlerer Temperatur fertig garen. Je nach Dicke und gewünschtem Garpunkt sollte das Fleisch etwa 2–3 Minuten pro Seite scharf angebraten werden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend das Fleisch im Backofen warmstellen und kurz rasten lassen, damit sich die Fleischsäfte optimal verteilen.

2. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rinderjus ablöschen und die Sauce unter Rühren etwas einkochen lassen. Zum Schluss kalte Butter einrühren, um eine feine Bindung zu erzeugen. Wichtig: Die Sauce darf dabei nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Butter. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

3. Die Beiriedschnitte auf Wunsch nochmals kurz in Butterschmalz aufbraten und anschließend mit der Sauce heiß servieren. Als Beilage zum Beispiel Süßkartoffelpüree, hier das Rezept und gebratener grüner Spargel im Speck, das Rezept findest du hier!

Tipp

Als Beilage zur Beiriedschnitte passend Kartoffelpüree, Polenta-Schnitten, Spätzle, Süßkartoffelpüree, Schupfnudeln, grüner Spargel mit Speck, Speck-Bohnen oder gedämpftes Gemüse und einen grünen Blattsalat reichen.