

Rinderbraten

Nach diesem Rezept wird der Rinderbraten niemals trocken. Die niedrige Temperatur garantiert ein sanftes Braten und vollen Fleischgeschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 kg	Rinderbraten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Tupfer	Senf
0.5 kg	Wurzelwerk
60 g	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Stk.	Pfefferkörner
2 Stk.	Pimentkörner
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Thymian
2 EL	Preiselbeerkompott
50 g	Butter
	Wasser (oder Rinderbrühe zum Aufgießen)
120 ml	Sauerrahm
60 ml	Rotwein
20 g	Mehl (glattes)

Zubereitung

1. Für einen guten Rinderbraten ein großes Stück aus der Schulter oder das sogenannte Tafelstück beim Metzger bestellen. Den Backofen auf 110 Grad vorheizen.

2. Das Wurzelgemüse (Karotten, Petersilienwurzel, Lauch, Zwiebeln) wird geputzt und in grobe Stücke geschnitten. Das Fleisch gut salzen und pfeffern, mit Senf bestreichen und in einem großen Bräter mit Butter von allen Seiten kräftig anbraten.
3. Das Fleisch herausnehmen, das Gemüse im Bratenansatz Farbe nehmen lassen und mit etwas Rinderfond ablöschen. Das Rindfleisch auf das Gemüse legen und die Lorbeerblätter, Pimentkörner und etwas Muskat sowie Thymianzweige dazugeben. Mit geschlossenem Deckel für mindestens zwei Stunden im Ofen garen lassen. Die Kerntemperatur beträgt 73 Grad. Das Fleisch ist gar und bleibt auf diese Weise saftig.
4. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und wieder warmstellen. Den Bratenansatz auf dem Herd bei mittlerer Hitze mit Rinderfond lösen und das Gemüse durch ein Sieb passieren. Mit Rotwein und Schlagobers die Sauce etwas reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter binden.
5. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Tipp

Erdäpfelknödel, Spätzle oder breite Bandnudeln passen hervorragend zum Rinderbraten. Als Gemüsebeilage empfiehlt sich ein deftiges Blaukraut.