# Tschechischer Rinderbraten

Deftiges Rezept aus der böhmischen Küche: Der tschechische Rinderbraten mit Speck und ausgesuchten Gewürzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 800 g | Rindfleisch |
| 80 g | Speck |
| 80 g | Schmalz |
| 1 Stk. | Karotte |
| 2 Scheiben | Sellerie |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Lorbeerblätter |
| 8 Stk. | Pfefferkörner |
| 6 Stk. | Wacholderbeeren |
| 0.5 TL | Thymian |
| 1 TL | Senf |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

| | |
|---|---|
| 1 Becher | Schlagobers |
| 20 g | Mehl |
| 80 g | Preiselbeeren |
| 0.5 l | Rinderbrühe |
| 1 Spritzer | Zitronensaft (bei Bedarf) |

## Zubereitung

1. Das Fleisch für den tschechischen Rinderbraten bei Bedarf putzen. Den Speck in schmale Streifen schneiden und das Rindfleisch damit spicken: Die Streifen einrollen und mit einer Spicknadel jeweils halb durch die obere Hautschicht ziehen, sodass beide Speckenden aus dem Fleisch ragen. Alternativ kann man auch den Braten  mit Speckscheiben umwickeln, um das Fleisch nicht zu verletzen.

2. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den vorbereiteten Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen.

3. Karotte und Sellerie waschen, trocknen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und vierteln. Die Gemüsestücke im Bräter einige Minuten anrösten.

4. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und getrockneten Thymian zufügen. Das Fleisch wieder mit in den Bräter legen. Mit Rinderbrühe auffüllen. In den Ofen schieben, je nach Fleischgröße 1 bis 2 Stunden abgedeckt schmoren lassen. Gelegentlich mit Bratensaft übergießen und einmal wenden.

5. Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und in Alufolie warmhalten. Gemüse und Bratensauce mit Mehl abbinden und zum Kochen bringen. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren, Sahne und Senf einrühren.

6. Noch einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Den Braten in Scheiben schneiden, mit Preiselbeeren anrichten und mit der Sauce übergießen.

## Tipp

Böhmische Knödel sind die perfekte Beilage zum tschechischen Rinderbraten.