

Rinderkrustenbraten

Das ist mal etwas ganz anderes

Zutaten:

Ca. 1 kg Rinderbraten

Die Schwarte vom Schweinebraten, vom Metzger zuschneiden lassen

3 Zwiebel, grob geschnitten

1 Karotte, grob geschnitten

1/2 Stange Lauch, in 2cm breite Ringe

60g Knollensellerie, grob geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Liter Instand Gemüsebrühe

70g Tomatenmark

3 – 4 TL Senf

1 TL Zuckerrübensirup

1 EL Rapsöl, zum Einreiben

2 geh. TL Speisestärke, in etwas Wasser gelöst

Salz, Pfeffer, ca. 15 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1TL Pfefferkörner



So funktioniert es!

Schwarte vom Braten, mit scharfem Messer, mit der Fettschicht vom Fleisch trennen und rautenförmig einschneiden.

Den Rinderbraten mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einreiben.

Die Schwarte dem Rinderbraten anpassen und mit Küchengarnt, ohne den Braten zu verformen, auf das Rindfleisch binden.

Zuerst die lange Seite 4 -5 Mal, binden.

Die schmale oder kurze Seite reicht 2 Mal.

Dabei den Faden im Wechsel einmal unter dem Faden von ersten binden und einmal über dem vorhandenen Faden legen.

Wenn möglich, den Bindfaden in die Schnitte der Schwarte legen.

Salzen für eine knusprige Kruste!

Die Schwarte, übertrieben, kräftig mit Salz einreiben und ca. 45 – 60 Minuten so stehen lassen.

Die sich gebildete Feuchtigkeit auf der Schwarte mit einem Küchentuch abtupfen, so entfernen wir auch wieder etwas von dem Salz.

Mit etwas Rapsöl oder Sonnenblumenöl die Schwarte einreiben.

Die Soße braucht am meisten Zeit!

In einem separaten Topf, das grob geschnittene Gemüse in etwas ÖL kräftig anbraten bis es ordentlich Farbe bekommt und am Topf ansetzt.

Mit etwa 100 ml Rotwein ablöschen, dabei den Topfboden komplett vom Angebrannten befreien.

Jetzt das Tomatenmark mit anbraten.

Ab jetzt mit der Gemüsebrühe ablöschen und das ganze 3 – 4x wiederholen.

Am Ende des anbraten mit 1 Liter Gemüsebrühe aufgießen.

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben und noch mal kurz aufkochen lassen.

Backofen auf 240C vorheizen!

Die Soße, in den Ofenmeister geben und den abgetupften Braten, mit der Schwarte nach oben, in die Soße legen.

Etwas nach unten drücken, das nur noch die Schwarte rausschaut.

Ab in den Backofen!

Mit Deckel, je nach Größe für 25 - 35 Minuten backen.

Temperatur auf 190 – 200C senken und für weitere 40 – 45 Minuten backen

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481

Faustregel:

Pro cm Fleischhöhe 10 Minuten Garzeit.

Wir brauchen noch ca. 10 – 15 Minuten zum auf knuspern der Kruste, die Zeit unbedingt mit berechnen.

So geht es weiter!

Den Braten aus dem Ofenmeister heben

Die Soße, durch ein Sieb in einen Topf passieren

Den Braten wieder in den leeren Ofenmeister legen, und ohne Deckel zurück in den Backofen stellen.

Jetzt wird es knusprig!

Temperatur auf 240C Umluft erhöhen und die Schwarte, knusprig aufpoppen lassen.

Das dauert ca. 10 - 15 Minuten. Bitte im Auge behalten.

Den knusprigen Braten aus dem Ofen nehmen. Deckel vom Ofenmeister wieder aufsetzen.

Vor dem Anschneiden für mindestens 10 - 15 Minuten ruhen lasse!

Die Soße!

Aufkochen und mit, im kalten Wasser gelöster Speisestärke und einem TL Zuckerrübensirup, andicken.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mein Tipp:

Wer die Kruste 100% auf den Fleischscheiben möchte, sollte die Schwarte im Abstand von 5mm einschneiden und in jedem Schnitt Binden, sodass beim Scheiben schneiden immer ein Faden die Kruste auf dem Fleisch hält.

Für die Kruste am besten ein Stück vom Schweinerücken nehmen, da das Fett fester ist als vom Bauchfleisch.

Guten Appetit!