

Großmutter's Rinderschmorbraten mit Semmelknödeln und Rosenkohl



Frei notiert nach Kurt Drummer in "Der Fernsehkoch empfiehlt" hier ein beliebtes Rezept, auch bekannt als Rinderbraten oder Pfaffenstück, mit Zutaten aus der HO gekocht.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Wurzelwerk schälen und grob in Würfel schneiden. Den Backofen auf 110 °C vorheizen.

800 g Rindfleisch aus der Nuß

1 EL Bautzner Senf
mittelscharf
Salz, Pfeffer

1 EL Butterschmalz
1 große Zwiebel

Fleisch mit Senf, Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin zusammen mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel rundherum, jeweils 3 min, anbraten. Braten aus dem Bräter nehmen.

Wurzelwerk
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
100 ml trockener
Rotwein
1 Prise Thymian
3 zerdrückte
Wacholderbeeren
3 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
3 Nelken
400 ml Kalbsfond

das Wurzelwerk im Bräter andünsten. Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Das Mehl darüber stäuben und ein wenig Wasser auffüllen, die Gewürze dazugeben. Das Fleisch auf das Gemüse legen, mit dem Kalbsfond aufgießen, kurz aufkochen und dann zugedeckt bei 110°C (Umluft) im Backofen schmoren.

Alle 20 min mit der Sauce übergießen und nach 1 Stunde wenden.

Nun eine weitere Stunde schmoren lassen, alle 20 min mit der Sauce übergießen, bis das Fleisch gar ist.

Den richtigen Zeitpunkt findet man, wenn sich ein Zahnstocher leicht in das Fleisch stechen und wieder herausziehen lässt. Alternativ kann man ein Backofenthermometer (Bratenthermometer, Grillthermometer) nutzen und so den eigenen Garzeitpunkt

anhand der Kerntemperatur in der Mitte des Fleischstücks bestimmen: Roastbeef, rosa 55-60 °C, zart rosa ca. 65 °C, well done ca. 75 °C.

Den Rinderschmorbraten aus dem Bräter heben, im noch warmen Backofen in Alufolie eingeschlagen ruhen lassen. So können sich die Fleischsäfte im Bratenstück verteilen und das Fleisch lässt sich abgekühlt einfacher schneiden.

1 Zwiebel ½ Bund Blatt Petersilie 3 Weizenbrötchen vom Vortag	Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trockenschleudern, die Blätter fein hacken. Die Brötchen grob in Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
100 ml Milch 1 TL Salz	die Milch mit dem Salz erhitzen und dann in die Schüssel geben, gut verrühren und 30 min ziehen lassen.
2 Eier ½ TL Pfeffer	in die Schüssel geben und dann mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig mit gemehlten Händen in Kugeln formen und im Wasser ca. 20-30 min ziehen lassen, nicht kochen, aber einmal drehen.
1 EL Meerrettich 1 TL schwarze Johannisbeerkonfitüre Salz, Pfeffer Schlagsahne oder Worcestersoße	zurück zum Bräter. Die Sauce durch ein feines Sieb geben, mit geriebenem Meerrettich und der Johannisbeerkonfitüre ergänzen. Ggfs. mit einer Mehlschwitze binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, gibt einen Schluck Schlagsahne oder Worcestersoße dazu.
500 g Rosenkohl 1 TL Salz 3 EL Butter	putzen, waschen, in Salzwasser ca. 20 min mit einem Dämpfeinsatz halbweich dünsten, Wasser abgießen. Rosenkohl in Butter schwenken.
Zu Tisch	den Rinderschmorbraten und die Semmelknödel aufschneiden und mit der Soße und dem Rosenkohl zusammen anrichten.
Tipp	wer bei den Knödeln keine klebrigen Finger mag, probiert es mit einen Bällchen- und Klößchen-Former.
