

RINDER-MOSTBRATL IN WURZELSAUCE VON CAROLA NEULINGER (LK OÖ)



Mahlzeit

Für 6-8 Personen

Zutaten

- ca. 1,5 kg Schulterscherz oder Gab vom Rind
- Salz, Pfeffer
- Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
- ca. 1/4 l Most
- 1/2 – 3/4 l Rindsuppe oder Wasser
- 250 g Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree)
- 1 Zwiebel
- 100 g durchgezogenen Speck
- 1 EL Paradeisermark
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL zerdrückte Pfefferkörner
- 1/4 TL zerdrückte Korianderkörner
- etwas Thymian
- 1 Apfel oder 1 Birne
- zum Vollenden: 2-3 EL Wildfruchtmarmelade



Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer rundherum gut einreiben.

Wurzelgemüse, Zwiebel und Apfel bzw. Birne in kleine Stücke schneiden. Speck in Würfel schneiden.

Das Fleisch in heißem Öl bzw. Butterschmalz auf allen Seiten gut anbraten. Fleisch herausheben und nun das Gemüse und die Zwiebel gut durchrösten, Speckwürfel und Paradeisermark begeben und nochmals kräftig durchrösten.

Nun mit Most ablöschen, aufkochen lassen und mit Rindsuppe aufgießen. Apfelstücke und Gewürze zur Sauce geben. Diese Wurzelgemüsesauce nun in eine Bratenpfanne gießen, das angebratene Fleischstück darauflegen und im Backrohr bei ca. 180 °C ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Nach der Garzeit das Fleisch aus der Pfanne heben, warmstellen und vor dem Aufschneiden noch rasten lassen.

Inzwischen die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Wildfrucht-marmelade verfeinern und pikant abschmecken.

Tipp

Statt Speck mitzurösten, kann man den Braten auch mit Speck spicken. Dazu den Speck in 1 cm dicke Streifen schneiden und einfrieren, dann ist der Speck fester und lässt sich leichter zum Spicken verwenden.

Wer keine Wildfrucht-marmelade hat, kann die Sauce auch mit gehackten Dörrzwetschen, Kletzen und Walnüssen verfeinern.

Als Beilage schmecken Leinölerdäpfel und Rotkraut perfekt. Nach dieser Mostbratl-Rezeptur kann auch Schweinefleisch (Schulter, Schopf) oder Lamm (Schulter, Keule) zubereitet werden.