



Rezepte
Hauptgerichte



Hauptgerichte

Rinderbraten „Bordelaise“

Zutaten für 4 Personen:

1,00	kg	Rinderrolle
100	ml	Rapsöl oder anderes Fett
200	g	Zwiebeln
100	g	Karotten
100	g	Sellerie
200	g	Tomatenmark
500	ml	Rotwein

Zubereitung

Mit einem Messer Sehnen und Fett von der Rinderrolle befreien. Mit Salz, Pfeffer würzen. Nach Geschmack kann man die Rolle mit Senf einreiben.

In einem Topf das Öl erhitzen. Wenn das Fett heiß genug ist die Rinderrolle von allen Seiten scharf anbraten. Danach das Röstgemüse (Zwiebeln, Karotte, Sellerie das vorher gesäubert wird und in gleich große Stücke „Walnussgroß“ geschnitten wird) hinzugeben.

Das Gemüse nun mit anrösten. Wenn das Gemüse Farbe angenommen hat, wird das Tomatenmark mit begeben und angebräunt.

Nun wird der Topfboden mit Wasser abgelöscht. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Beim letzten ablöschen nimmt man den Rotwein und füllt diesen mit etwas Wasser auf.

Nun den Deckel auf den Topf und den Braten bei 150 C Grad für ca. 2 Stunden in den Backofen schieben. Während des Garprozesses öfters das Fleisch wenden und nach Bedarf Wasser angießen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Die passierte Sauce kann nun abgeschmeckt werden.

Die Bindung der Sauce erfolgt durch einrühren von Kartoffelstärke, angerührtes Mehl oder Soßenbinder, welchen man im Handel bekommt.



Rezepte
Hauptgerichte



Das Fleisch in Scheiben schneiden, (**am besten gelingt dieses auf der Aufschnittmaschine**), anrichten und mit der Sauce begießen.

Hinweis:

Kann man mit einer Fleischgabel leicht in das Fleischstechen und wieder herausziehen ist das Fleisch weich.

Zubereitungsarten

„**Milano**“ – Hier erhöht man den Tomatenanteil. Man gibt zusätzlich noch frische Tomatenfleischwürfel in die Sauce.

„**Esterhazy**“ – feine blanchierte Gemüsestreifen kurz vor dem Anrichten auf das Fleisch legen

„**Burgunder**“ – Hier legt man das Fleisch vorher einige Tage in Rotwein ein. Den Rotwein benutzt man anschließend zum Ablöschen und zum angießen der Sauce.