

Rinderbraten

Rinderbraten in Thüringen mit Klößen , - Böhmisches m. Serviettenknödeln und
- Bayrisch mit Semmelknödeln oder Spätzlen

Zutaten (für 4 Personen):

1,5 Kg Rindfleisch, gut marmoriert
ca. 500 g Rindermarkknochen
3-4 große Zwiebeln
etwas Sellerieblatt
Salz, Pfefferkörner
Knoblauch - Menge nach Geschmack
0,5 l saure Sahne

Bild: LH Verlag



Zubehör zum Rinderbraten:

ein mittelgroßer Bräter aus Gusseisen oder Emaille

Serviervorschlag mit Rotkraut und
Serviettenknödeln

Zubereitung:

1. Das Fleisch für den Rinderbraten und die Rinderknochen mit Fett im Bräter von allen Seiten goldbraun anbraten. Das funktioniert auch im Backofen, wenn er heiß genug ist. Wenn das Rindfleisch und die Rinderknochen fertig angebraten sind, kann man sie aus dem Bräter nehmen und gibt nun die gewürfelten Zwiebeln und ein paar Knoblauchzehen in den Bräter und brät sie glasig an. Danach mit saurer Sahne auffüllen und reduzieren lassen, bis ein hellbrauner Sud entstanden ist. Rindfleisch und Knochen wieder in den Bräter geben, mit kochendem Wasser auffüllen bis Fleisch bedeckt ist. Das Salz, Pfeffer und sämtliche Gewürze dazu geben. Einen Deckel auf die Pfanne decken und das Ganze ca. 2-3 Stunden köcheln lassen.

2. Danach den Gargrad des Fleisches prüfen. Ein Messer mit dünner Klinge sollte sich leicht in das Fleisch stechen lassen. Wenn fertig - Fleisch auf eine Platte herausnehmen und ruhen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, und nach Geschmack einreduzieren lassen - nach Geschmack mit Soßenbinder andicken und fertig abschmecken.

3. Das Rinderbratenfleisch in Portionsstücke zerteilen und auf einer Platte anrichten, fertig, dazu reicht man Thüringer Klöße... ein Hochgenuß. Wer das Fleisch lieber etwas knuspriger mag, der kann es vorher noch in die Röhre geben, um es mit Oberhitze krustig zu brutzeln.

Tipp: Wenn Sie mit Ihrem Backofen keine Erfahrung haben, empfehle ich das Essen im Bräter auf der Kochplatte anzubraten und zu kochen.

Alles über Lammfleisch



Lammnacke



Aus Nacken und Hals lassen sich köstliches Ragout, herzhaftes Gulasch und natürlich deftige Eintöpfe wie das berühmte „Irish Stew“ zaubern. Das Halsfleisch ist aber auch gekocht und geschmort sehr zu empfehlen.

Lammschulter



Die Schulter wird auch Bug oder Schaufel genannt und kann sowohl mit als auch ohne Knochen zum Braten und Schmoren für Roll- und Schmorbraten sowie für Fleischspieße verwendet werden. Vor der Zubereitung sollte die untere Fettabdeckung entfernt werden. Gulasch, Lammeintopf oder kräftige Gemüsesuppen werden ebenfalls aus der Lammschulter zubereitet.

Lammhaxe



Die Lammhaxe wird aus dem unteren Teil der Keule geschnitten. Vorzüglich schmeckt sie gebraten oder geschmort und ist als Portion für eine Person genau richtig.