Newsletter Dezember 2019

VERBAND BERNISCHER LANDFRAUENVEREINE

Wiehnachtsmocke us em Römertopf

Zutaten für 8 Personen:

2 kg Rindsbraten (Schulter)

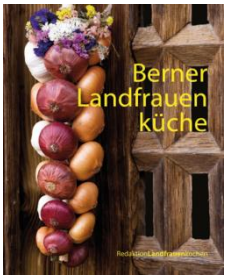
Beize:
- 1 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 2 Rüebli
- 2 Zwiebeln
- 40 Pfefferkörner
- 6 Gewürznelken
- 3 Lorbeerblätter
- Rotwein, Essig, Wasser

- 200 g Speck in Tranchen
- 3 EL Mehl
- 1 - 2 dl Rotwein
- 3 KL Bratensaucenpulver
- Salz, Pfeffer

300 g Rüebli
100 g Champignons
Butter

Zubereitung:

- Für die Beize Sellerie, Lauch, Rüebli und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden, mit den Pfefferkörnern, Gewürznelken und Lorbeerblättern in eine Schüssel geben.
- Fleisch dazugeben, mit je einem Drittel Wein, Essig und Wasser aufgiessen, das Fleisch sollte vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. 4 - 6 Tage kühl stellen, ab und zu wenden.
- Fleisch aus der Beize nehmen, das Gemüse ebenfalls und die Beize beiseite stellen.
- Fleisch mit etwas Haushaltpapier trockentupfen und in den Römertopf geben, kreuzweise mit den Specktranchen bedecken.
- Zugedeckt in den kalten Ofen geben und bei 200 Grad etwa 2 ¾ Stunden schmoren lassen, Deckel entfernen und 15 min. fertig braten, so wird der Speck schön knusprig.
- Bratensaft abgiessen, beiseite stellen und den Braten warmhalten.
- Mehl sehr dunkel rösten, mit dem Bratensaft ablöschen, 1 bis 2 dl Beize, Wein und etwas Bratensaucenpulver beifügen und kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Rüebli und Champignons in Scheiben schneiden, in etwas Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Braten in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, mit der Sauce übergiessen und mit den Champignons und Rüebli garnieren.
- Dazu passen Teigwaren, Reis oder Kartoffelstock.

Rezept von Elisabeth Frutig, Mühlethurnen

Quelle: Berner Landfrauenküche