



Hauptgang

Rindsbraten mit Senfkräuterkruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 kg Rindfleisch(Rinderbraten)
- Bratbutter und (oder) etwas Olivenöl
- 4 Stück Schalotten, gewürfelt
- 2 Stück grosse Rüebli (Karotten)
- 50 gr Sellerie, in Würfel geschnitten
- 2 Zehe Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
- 1 Blatt Lorbeer
- 2 Stück Nelken
- Salz und Pfeffer
- 1,5 dl Rotwein, trocken, schwer (denjenigen, den man nachher zum Essen serviert)
- 1,5 dl Rinderbrühe (Rindsbouillon)
- 1-2 dl Rahm (Sahne) oder 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Senf (wenn vorhanden: körniger Senf)
- 3 Zweige Thymian, die Blätter fein hacken (oder 1 TL Thymian, getrocknet)
- 3 Zweige Estragon, die Blätter fein hacken (oder 1 TL Estragon, getrocknet)
- 3 Zweige Kerbel, die Blätter fein hacken (oder 1 TL Kerbel, getrocknet)

Zubereitung:

- Backofen Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Senf, Thymian, Estragon sowie Kerbel Den Senf mit den Gewürzen mischen. Sollte das Ganze zu wenig "flüssig" sein, ein paar Tropfen Olivenöl beimischen.
- Braten Den mit Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) gewürzten Braten in der Bratpfanne in der heissen Bratbutter, zusammen mit einem Schuss Olivenöl, scharf anbraten. Den Braten der Pfanne entnehmen.
- Senf-Gewürzmischung Den Braten mit der Senf-Gewürzmischung einstreichen. Danach den gewürzten Braten den Bräter legen.
- Gemüse (Schalotten, Rüebli, Sellerie) Das Gemüse in der verbliebenen Bratbutter in der Bratpfanne leicht anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Danach die Rinderbrühe dazu geben.
- Gemüse Das Gemüse mitsamt der Sauce in den Bräter geben. Das Lorbeerblatt sowie die Nelken ebenfalls in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen (auf mittlerer Schien) während 75 Minuten (ohne Deckel) garen.
Am Ende der Garzeit den Braten entnehmen, in ALU-Folie einwickeln und im ausgeschalteten Backofen 10 Minuten (bei etwas geöffneter Türe) ruhen lassen.
- Sauce Die verbleibende Sauce durch ein Sieb geben (auffangen) mit etwas Rahm (Sahne) oder Crème fraîche verfeinern.

Tipp:

Als Beilage Dörrbohnen mit Speckwürfel in Butter gedünstet, Bratkartoffeln.