

## Rezept (für 2-3 Personen)

# RINDERBRATEN

Fleisch: <a href="#">Tafelspitz</a> (ersatzweise <a href="#">Falsche Lende</a> ).	Anbraten auf beiden Seiten in Butterschmalz im <a href="#">Bräter</a> .
1-2 EL <a href="#">Butterschmalz</a>	Während die zweite Seite anbrät kommen die gewürfelten Zwiebel und die Dörrfleischwürfel dazu. <a href="#">Sie sollen leicht gebräunt werden</a> . (Falls im Bräter zu wenig Platz ist, sollte man das Fleisch erst noch mal rausnehmen, um Zwiebeln und Dörrfleisch anbraten zu können).
5-6 Zwiebeln (ca. 400g), <a href="#">gewürfelt</a>	
80-100g <a href="#">Dörrfleisch</a> , gewürfelt	
1 guter EL mittelscharfer Senf	Fleisch nach dem Anbraten auf der oberen Seite und am Rand mit Senf bestreichen. (Vgl. Foto „ <a href="#">Blick in die Küche</a> “)
Salz, Pfeffer	Diese Gewürze über das Fleisch verteilen. (Vgl. Foto „ <a href="#">Blick in die Küche</a> “).
1 gestr. EL <a href="#">Paprikapulver</a> , edelsüß	
Cayennepfeffer	
1 gestr. EL Majoran	
1 TL <a href="#">gekörnte Brühe</a>	Die Zwiebeln und das Dörrfleisch können auch ein bisschen was abkriegen
1 Glas Rinder- <a href="#">Fond</a>	In den Bräter mit dem Fleisch gießen und aufkochen. Nicht über das Fleisch gießen! (Vgl. Foto „ <a href="#">Blick in die Küche</a> “).
Gleiche Menge trockenen Rotwein (1 Fondglas voll)	

Dann mit Deckel 2 Stunden bei 220° im Ofen garen (Gasherd Stufe 5)

### *Aufpeppen der Soße mit Pilzen:*

15-20g <a href="#">getrocknete Steinpilze</a>	Mindestens ½ Stunde einweichen. Dann gut waschen (wg. knirschendem Sand beim Essen). Dann klein schneiden.  Falls man viel Soße haben will, kann man die im Kaffeefilter gefilterte Einweichbrühe in den Bräter dazu geben.
---	---

Die Steinpilze kommen nach einer Stunde Garzeit in den Bräter dazu.

Nach 2 Stunden Garzeit das Fleischstück einmal in der Soße wenden, damit die Gewürzschicht auf der Oberseite sich ablöst. Dann das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in einer Schüssel warmstellen. (Vgl. [Foto oben](#)).

Die jetzt vorhandene Soße im Bräter **nicht(!)** durchs Sieb passieren sondern nur andicken. Die Soße aus dem Bräter in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Falls es zu wenig Soße erscheint, evtl. etwas Wasser auffüllen. Dann:

***Andicken der Soße:***

Ca. 1 EL Mehl mit Wasser im [kleinen Schüttelbecher](#) mixen.

***Oder alternativ:***

Ca. 1-2 EL fertigen [Soßenbinder](#) (Mondamin)

Mit einem [Schneebeesen](#) in die kochende Soße einrühren. Kurz kochen lassen.

Falls die Soße noch zu dünn erscheint, noch mal wiederholen.

1 EL [Crème Fraîche](#)

***oder alternativ:***

1/3 Becher Sahne

Crème Fraîche oder Sahne in die Soße mit dem [Schneebeesen](#) einrühren und ein letztes Mal aufkochen.

Zum weiteren Verschärfen der Soße eignet sich hervorragend das scharfe serbische [Paprikapulver](#).

***Beilagen:***

6 [Kartoffelklöße](#) Siehe [Foto oben](#).

Gekochte [Karotten](#) (Gelberüben, Möhren, Wurzeln)

[Blumenkohl](#)

[Feldsalat](#)