



Geschmorter Harlekinbraten

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zum Spicken:

1 kg Bio-Rindfleisch (Weißes Scherzel, Tafelstück, Mageres Meisel), 1/4 Sellerieknolle, Karotten, ungeselchter Speck, Senf, Salz, Pfeffer, Öl, 1 Zwiebel (event. Wurzelgemüse), 1 EL Paradeismark, 1/16 l Rotwein, trocken, 1/2 l klare Rindsuppe, Gewürze (Lorbeer, Thymian, Salbei, Knoblauch)

Zum Binden:

1/16 l Rotwein, etwas Mehl

1. Sellerie, Karotten und Speck in Stifte schneiden. Rindfleisch parallel zum Faserverlauf mit einem Messer einstechen. Einstiche mit einem Kochlöffelstiel vergrößern und Gemüse- bzw. Speckstifte in die Löcher stecken.
2. Bratenstück mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen, das Fleisch rundum kräftig anbraten und in eine Bratenform legen. Fein geschnittene Zwiebel im Bratensatz goldgelb anrösten und Paradeismark zugeben. Nach gutem Durchrösten mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen und mit Rindsuppe aufgießen. Den Saucensatz zum Braten gießen.
3. Gewürze begeben und im Rohr bei ca. 110° C etwa 1 1/2 Stunden braten und regelmäßig mit Rindsuppe aufgießen.
4. Fleisch zum Rasten warm stellen. Die Sauce mit Rotwein und glattem Mehl binden und abschmecken.