

# Burgunderbraten vom Weiderind

Rezept für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen

1-1 1/2 kg Rindfleisch (von der Kugel)  
Salz · Pfeffer aus der Mühle  
3 Karotten  
2 Stangen Lauch  
3 Zwiebeln  
400 g geräucherter Bauchspeck (in Würfeln)  
1 l trockener Rotwein  
3 TL Speisestärke  
600 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei  
100 g Kartoffelstärke  
Salz · Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
1/2 Semmel vom Vortag  
Butter zum Braten  
200 g Brezen vom Vortag  
2 Eier  
150 ml Milch  
1 EL Petersilie (gehackt)  
Salz · Pfeffer aus der Mühle  
1 EL fein gehackte Zwiebel  
8 Karotten  
1 kleine Zwiebel  
Butter zum Andünsten  
Salz · Zucker  
1 EL Petersilie (gehackt)



©Alexander Walter für ZS Verlag

1. Für den Braten den Backofen auf 170 °C vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern. Die Karotten putzen, schälen und klein schneiden. Den Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Fleisch und alle Gemüse in den Bräter geben und im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten garen.

2. Den Speck auf dem Fleisch verteilen und 20 Minuten garen. Den Wein und 1/4 l Wasser angießen. Die Temperatur auf 150 °C reduzieren und den Braten zugedeckt 3 bis 4 Stunden schmoren.

3. Für die Kartoffelklöße die Kartoffeln mit der Schale waschen und in einem Dämpftopf weich dämpfen. Pellens und durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen und mit dem Ei und der Speisestärke mischen, mit 2 Prisen Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Teig etwas ruhen lassen. Die Semmel in Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelwürfel darin goldbraun braten.

4. Für die Serviettenknödel die Brezen in Scheiben schneiden. Mit Eiern und Milch in einer Schüssel etwa 10 Minuten einweichen. Mit den restlichen Zutaten mischen, in einem Streifen auf Frischhaltefolie verteilen und einrollen. Die Rolle in Alufolie wickeln, die Ränder gut verschließen. In einem Topf mit siedendem Wasser 20 bis 25 Minuten ziehen lassen.

5. Den Kartoffelteig in 4 Portionen teilen und flach drücken. Je ein paar Semmelwürfel in die Mitte geben und den Teig um die Semmelwürfel herum zu runden Klößen formen. In einem Topf Wasser aufkochen und die Klöße darin etwa 5 Minuten köcheln. Die Temperatur reduzieren und die Klöße bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen.

6. Für das Gemüse die Karotten putzen, schälen und mit dem Gemüseschneider der Länge nach rundum mehrmals einkerben. In 1/2 cm dicke Scheiben (Blumen) schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Karottenblumen dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Etwas Wasser dazugeben und die Karotten bissfest garen. Mit 1 Prise Salz und etwas Zucker abschmecken, die Petersilie untermischen und das Gemüse nach Belieben mit 1 Schuss Sahne verfeinern.

7. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der mit Wasser angerührten Speisestärke andicken. Die Brezenrolle und den Braten in Scheiben schneiden und mit Klößen, Gemüse und Sauce auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.



Mehr Rezepte in:  
"Landfrauenküche"