Schichtbraten in Senfsauce

Zutaten:

3 Gewürzgurken, in Scheiben schneiden
3 Zwiebeln, in Scheiben
260 g Feta
5 Rouladen
10 Scheibe/n Speck, durchwachsener
Muskat Senf Salz und Pfeffer

Für die Sauce
410 ml Rotwein
2 Zwiebel(n), gewürfelt
60 ml Tomatenmark
570 ml Rinderfond, oder Brühe
3-4 TL scharfer und körniger Senf
4 Lorbeerblätter
Öl

Zubereitung:

1. Als erstes eine Scheibe Rouladenfleisch hinlegen und gut mit Senf bestreichen, mitPfeffer und würzen.
Dann mit zwei Scheiben Speck belegen, darauf Zwiebelscheiben und ein paar Gurken und Feta verteilen.

2. Jetzt die nächste Roulade auflegen und genauso verfahren, das Ganze wiederholen bis alle Rouladen aufgebraucht sind.
Als nachstes den Braten jetzt zusammenbinden (schön mit Gefühl, damit nichts rausgedrückt wird) und in einen Bräter legen und Von außen noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

3. Jetzt In einer Pfanne für die Sauce die Zwiebeln in etwas Öl anbraten, das Gemüse und senf dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen, das Tomatenmark dazugeben und etwas anschwitzen.

4. Danach mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und einen Augenblick köcheln, damit sich der Ansatz lösen kann.
Nun das Ganze um den Braten verteilen und den Fond dazu gießen.Danach den Bräter zudecken und bei 200 °C 2 bis 3 stunden Stunden backen.

5. Am ende des Backzeits den Braten herausnehmen und die Bänder entfernen und die Soße passieren, abschmecken und evtl. binden.
Super lecker und mit alles zum Kombinieren !

Rinderhackbraten im Römertopf

Zutaten für 4 Portionen:

- 1000 g Hackfleisch (Rinderhack)
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Brötchen
- 2 Ei(er)
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüs/scharf
- Cheyene-Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel
geben und zusammen mit dem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen vermengen.
Mit den Gewürzen abschmecken.

Wenig Wasser in den Römertopf (ca.1/2 Tasse) geben, Hackbraten dazu, Deckel drauf

und bei 200°C für 1 1/4 Std. in den nicht vorgeheizten Backofen schieben.

Klassisches Rindergulasch

Zutaten:

- 600 (1000) g Rindergulasch walnussgroße Stücke
- 300 (500) g Schalotten geschält und halbiert
- 40 (70) g Tomatenmark
- 200 (300) ml Rotwein (trocken)
- 400 (600) ml Rinderbrühe oder Rinderfond
- 3 (5) EL Butterschmalz z.B. Buttaris; Alternativ Pflanzenöl
- 1 (1,5) Knoblauchzehe geschält, klein geschnitten
- 1 (1,5) EL Zitrone, Abrieb unbehandelt bzw Bio
- 2 (3) TL Paprikapulver, edelsüß / scharf
- 1/2 (1) TL Majoran
- 1 (1,5) Messerspitze Cayennepfeffer
- etwas Sambal Olec

Zubereitung:

- Als erstes die **Schalotten** abziehen und **halbieren** und in ca. **1 EL Butterschmalz** in einem **Bräter** oder großen Topf goldgelb anbraten. Herausnehmen und **zur Seite stellen.**



- Dann erhitzt Du wieder ca. 1 EL Butterschmalz in Deinem Bräter/Topf und brätst bei **sehr hoher Temperatur portionsweise** das Fleisch gut an, so dass es schön Farbe annimmt. Dabei erst nach **ca. 1 Minute** das erste Mal **wenden**, damit nicht zu viel **Hitze** vom Boden **entweicht**, das **Fleisch** eine schöne **Bräune** annimmt und sich **Röstaromen** bilden. Die Portionen entsprechend zur Seite stellen.

HINWEIS: *Das Fleisch solltest Du auf jeden Fall portionsweise anbraten. Denn wenn Du das gesamte Gulasch auf einmal in den Topf gibst, bildet sich Flüssigkeit. Dann kocht das Fleisch statt zu braten und wird zäh.*



- Anschließend gibst Du das angebratene **Fleisch** in den Bräter zur letzten Charge/Portion, die **Schalotten** dazusowiedas **Tomatenmark** damit es schön **mit anröstet**. Jetzt **Hitze** etwas **reduzieren**, denn das Tomatenmark sollte nicht anbrennen.



- Mit dem **Rotwein ablöschen** und die **Hitze** wieder **erhöhen**. Den **Rotwein** zu 2/3 verkochen lassen damit auch die **Säure** gut verfliegt.



- Den **Knoblauch, Zitronen-Abrieb, Paprikapulver edelsüß, Majoran** und **Cayennepfeffer** hinzufügen und kurz unterrühren.



- Dann direkt die **Rinderbrühe/Rinderfond** dazu gießen und alles mit Deckel für ca. **1,5 Stunden** bei relativ **geringer Hitze** auf der Herdplatte garen.

Nach einer **Stunde** mal **nachsehen**, ob Dir die **Soße** zu **flüssig** erscheint. Falls ja, kannst Du das Gulasch die letzten **20-30 Minuten ohne Deckel** weiter garen. Oder Deckel drauf lassen und

am **Ende** das Gulasch **eindicken**.



- Zum **Schluss** noch einmal **abschmecken** und **gegebenenfalls** mit den Gewürzen **nachwürzen**.

HINWEIS: Nicht wundern, ich verwende bei diesem Gulasch-Rezept kein Salz, denn es wird durch die Brühe salzig genug bzw. ohnehin insgesamt sehr würzig. Falls Dir Salz fehlt, zum Schluss damit abschmecken.

Rinderrouladen klassisch

mit einer Füllung aus Zwiebeln, Gurken, Senf und Speck,
in einer köstlichen Rotweinsoße mit Röstgemüse

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Rinderrouladen
- 3 Zwiebel(n)
- Gewürzgurke(n)
- Senf, mittelscharfer
- Frühstücksspeck
- 1 EL Butterschmalz

- 0,5 Stück(e) Knollensellerie
- 0,5 Möhre(n)
- 0,25 Stange/n Lauch
- 0,25 Flasche Rotwein, guter
- Salz und Pfeffer
- 0,25 Liter Rinderfond, kräftiger
- 1 TL Speisestärke
- 0,5 Schuss Gurkenflüssigkeit

Zubereitung:

Die Rinderrouladen aufrollen, waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen.
Zwiebeln in Halbmonde, Gurken in Längsstreifen schneiden. Schere und Küchengarn
bereitstellen.
Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Auf
jede Roulade mittig in der Länge ca. 1/2 Zwiebel und 1 1/2 Scheiben Frühstücksspeck
sowie 1/2 (evtl. mehr) Gurke verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas
einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn wie ein Postpaket
verschnüren.
In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen dann
rundherum darin anbraten. Herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen.
Den Sellerie, die restliche Zwiebel, Lauch und die Möhren kleinschneiden und in der
Pfanne anbraten. Sobald sie halbwegs „blond“ sind, kurz rühren. Eine sehr dünne
Schicht vom Rotwein angießen, nicht mehr rühren und die Flüssigkeit verdampfen
lassen. Sobald das Gemüse dann wieder trockenbrät, wieder eine Schicht Wein

angießen, kurz rühren und weiter verdampfen lassen. Dies wiederholen, bis die 1/2
Flasche Wein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse sehr braun (gut für
den Geschmack und die Farbe der Soße), aber nicht trocken. Am Schluss mit dem
Rinderfond, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen und
dann in den Schmortopf zu den Rouladen geben. Den Topf entweder auf kleiner
Flamme oder bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze im heißen Backofen für 1 1/2 Stunden
schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen.
Nach 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind (einfach mal mit den
Kochlöffel ein bisschen draufdrücken, sie sollten sich willig eindrücken lassen – wenn
nicht, nochmal eine halbe Stunde weiterschmoren). Dann vorsichtig aus dem Topf
heben, warmstellen.
Die Soße durch ein Sieb geben, aufkochen. Ca. 1 EL Senf mit etwas Wasser und der
Speisestärke gut verrühren, in die kochende Soße nach und nach unter Rühren
eingießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße evtl. nochmal mit
Salz, Pfeffer, Rotwein, Gurkensud abschmecken.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit ca. 2 Stunden
Gesamtzeit ca. 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad pfiffig
Kalorien p. P. ca. 830

Rinderfilet

1 Stück Rinderfilet/Filetsteak von jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten. und dann für ca. 10 Minuten in den auf 100° vorgheizten Backofen stellen.

Als groben Anhaltspunkt folgende Tabelle:

Garstufe	Temperatur
Rare (Englisch)	45-52°C
Medium (Rare)	53-56°C
Medium (Rosa)	57-59°C
Well Done (Durch)	60-63°C

Tipp: Nehmt das Fleisch rechtzeitig vor der Zubereitung aus dem Kuḧlschrank. Es sollte beim Zubereiten Raumtemperatur haben. Wenn es innen noch kalt ist, aṅdern sich die Zubereitungszeiten. Außerdem besteht das Risiko, dass es schon stark anbraünt und der Rand übergart und im Inneren die Kerntemperatur noch nicht erreicht ist.