



Gefüllter Angus-Rinderbraten

mit Röstgemüse



Zutaten

für 8 Personen

Braten:

- 50 g Toastbrot
- 5 Schalotten
- 3 El Butterschmalz
- 50 g Pinienkerne oder Mandeln
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 6 Stiele Oregano
- 2 kg Angus-Rinderbraten a.d. Keule (natürlich vom Steindlhof 😊)
- 2 mittelgroße Möhren
- 200 g Knollensellerie
- 1 kg Rinderknochen
- 2 El Tomatenmark
- 300 - 400 ml Dornfelder z.B. vom Weingut Möslein (gibt's im Hofladen)
- 3 El alter Aceto Balsamico
- 1 Tl Speisestärke

Röstgemüse:

- 600 g Möhren
- 400 g Petersilienwurzeln
- 5 El Mediterranes Kräuteröl von der Ölmühle Garting (gibt's im Hofladen)
- 400 g Zucchini
- 500 g Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer

Kartoffelstampf:

- 1,2 kg mehliges Kartoffeln, z.B. vom Schneider-Hof in Rinding (gibt's im Hofladen)
- 1 Zweig Rosmarin
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer

Außerdem: Holzspieß, Küchengarn, Alufolie

Zubereitung

3:15 Stunden mittel

1. Für den Braten das Toastbrot in 5 mm kleine Würfel schneiden, eine Möhre raspeln, zwei Schalotten fein Würfeln. 1 El Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Toastwürfel und Pinienkerne zufügen und goldbraun rösten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterblättchen von den Sielen zupfen und fein hacken.
2. In den Rinderbraten eine große Tasche schneiden. Toastmasse, Möhrenraspel und Kräuter mischen und in die Tasche füllen. Die Tasche mit Holzspießen zusammenstecken und die Spieße mit Küchengarnt schnürsenkelartig fixieren.
3. Die zweite Möhre und Sellerie schälen und mit den restlichen Schalotten grob würfeln. Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Butterschmalz in einem Schmortopf zerlassen, den Braten rundherum kräftig anbraten und aus dem Topf nehmen.
4. Knochen in den Schmortopf geben und rundherum kräftig anbraten. Gemüse zugeben und ebenfalls braten. Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit Rotwein ablöschen. Zur Hälfte einkochen, 300 ml Wasser zugießen und den Braten zurück in den Topf geben. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Schiene von unten 2,5 Stunden schmoren.
5. Für das Röstgemüse Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten unter Rühren braten. Zucchini ebenfalls würfeln. Tomaten und Zucchini zum Gemüse geben und weitere 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Für den Stampf die Kartoffeln schälen und mit Rosmarin in Salzwasser garen. Wasser abgießen, Rosmarinweig entfernen und Butter zu den Kartoffeln geben. Grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Braten aus dem Topf nehmen und in Alufolie wickeln. Im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Bratenfond durch ein feines Sieb gießen, entfetten und auf $\frac{1}{4}$ einkochen lassen. Mit Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Stärke mit wenig Wasser glattrühren. In die kochende Sauce rühren und aufkochen. Braten in Scheiben schneiden und mit Gemüse, Kartoffelstampf und der Sauce servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

