Zigeunerbraten vom Rind

Kategorien: Fleischgerichte, Rindfleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1.5 kg Rinderbraten
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 TL Pfeffer
1/2 TL Paprika
1/2 TL Muskat
1/2 TL Salz
2 ELRotisseur-Senf
100 g geräucherter durchwachsener Speck in Scheibe
100 g mittelalter Goudakäse
1 Scheibe Grahambrot ohne Rinde
3 TL gehackte Kräuter
Salbei
Rosmarin
Liebstöckel
Peterswurzn
1/2 TL Salz
4 El. Öl
1 Zwiebel
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
1/8 L Rotwein
1/4 L klare Bratensoße
75 g Crème fraîche
Zucker

Zubereitung

Braten der Länge nach mehrmals tief einschneiden.
Gewürze mischen und in die Einschnitte streuen.
Senf in die Einschnitte streichen und Speckscheiben hineinlegen.

Käse und Brot in Stifte schneiden und mit Kräutern in die Einschnitte geben.
Braten zusammenbinden und mit Salz einreiben.
Öl erhitzen, Braten rundum darin anbraten.
Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblatt spicken, Karotte in Stücke schneiden, Knoblauchzehe auspressen, alles zum Fleisch geben und anbraten.
Mit Rotwein ablöschen und 90 bis 100 Minuten schmoren.
Nach und nach Bratensoße angießen.
Braten herausnehmen und warm stellen.
Fond durch ein Sieb gießen und Soße mit Crème fraîche und Zucker abschmecken.
Beilage: Salzkartoffeln, Blattsalat.