

Meine besten Fleischrezepte

RINDERBRATEN



vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Rind

- Qualitätsfleisch Marke „Hofgut Schwaige“
- kontrollierte Aufzucht
- ausgesuchte bayerische Färsen oder Ochsen
- besondere Marmorierung, Geschmack und Zartheit



Rinderbauer Andreas Huber,
Ismaning bei München

Besonderheit

Für Rinderbraten eignen sich alle Teile von der Schulter, (dicke, runde, flache), alle Teile vom Schlegel, Tafelspitz, Bürgermeisterstück, Kugel, Hüfte, Oberschale, Unterschale aber auch Zwerchrippe, Brustkern, Schorrippe sowie Rinderwade.



Tipp vom Metzger

Dieses Rezept kann auch vom Kalb (Kalbshals, Kalbstafelspitz, Kalbshaxe), Pute (Putenbrust, Oberkeule), Lammschlegel oder Schweinende variiert werden. Die Bratzeit ändert sich entsprechend dem Teilstück – je kleiner das Teilstück, desto kürzer die Bratzeit. Als Faustregel ist „120:120“ einfach zu merken, meint 120 Min. bei 120 °C Umluft braten.

Zutaten

1,5 kg Rinderschulter, Salz, Pfeffer, mittelscharfer Senf

Für die Sauce

3 – 4 Rindfleischknochen, Salz, Pfeffer, Öl, 1 Zwiebel gewürfelt, Suppengrün gewürfelt, 1 Knoblauchzehe gewürfelt, 1 EL Tomatenmark, 700 ml Rindfleisch-Brühe „feine Küche“ (alternativ Rotwein), 1 EL Senf, 250 g Sahne, Saucenbinder

Rezept

Rinderschulter mit Salz und Pfeffer würzen und mit mittelscharfem Senf dünn bestreichen. Bei 120 °C für ca. 2 ½ Stunden im Ofen schonend braten. Dabei ein Gefäß mit Wasser in den Ofen geben, das erhöht die Feuchtigkeit und der Braten verliert kaum an Gewicht. Anschließend bei 220 °C ca. 10 Minuten braten bis Röststoffe entstehen. Fleisch quer zur Faser aufschneiden.

Die Sauce separat zubereiten, denn der Fleischsaft soll im Braten bleiben. Rindfleischknochen mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl heiß anbraten. Zwiebeln, Suppengrün, Knoblauch und Tomatenmark mit anbraten und nach ca. 10 Minuten mit Brühe aufgießen und ca. 2 ½ Stunden köcheln lassen, zum Schluss mittelscharfen Senf zugeben und mit Sahne aufgießen. Mit Saucenbinder etwas abbinden.

vinzenzmurr

Mehr Infos zum Fleisch und Rezepte: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.