

Italienische Rezepte

Rinderbraten Mit Kruste

Stichworte: Braten, Fleisch, Rind, Hauptgerichte, Italien

2		Zwiebeln			Salz
1	Bund	Schnittlauch	2	Essl.	mittelscharfer Senf
2	Bund	glatte Petersilie	2	Essl.	süßer Senf
		Majoran	2		Eier
		Rosmarin	4	Essl.	Paniermehl
		Pfeffer			Salz
1/4	Liter	trockener Weißwein	1/8	Liter	Weißwein
8	Essl.	Öl	150 g		saure Sahne
1,50 kg		Rindfleisch aus der Keule			Mehl

Zwiebeln in Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie hacken und alles mit restlichen Kräutern, Pfeffer, Wein und Öl verrühren. Fleisch hineingehen und zugedeckt 24 Stunden kühl stellen. Fleisch herausnehmen, Kräuter etwas abstreifen, Braten mit Salz einreiben und in einen Bräter geben. 1/4 l der durchgesiebten Marinade angießen und das geschlossene Gefäß in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 250°C /110 bis 120 Minuten, 10 Minuten 0 (nachköcheln).

Senf mit Eiern, Paniermehl, Salz und den abgetropften Kräutern mischen und 5 Minuten quellen lassen. Nach 90 bis 100 Minuten Bratdauer.

Kräutermasse auf den Braten geben, etwas andrücken und im offenen Gefäß weiter braten, bis die Masse fest und goldbraun ist. Braten herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit Weißwein auffüllen, aufkochen mit in Sahne angerührtem Mehl binden und abschmecken.