

Waldmichelbacher Hof-Rezepte



„Rindfleisch von glücklichen Rindern, mit Liebe zubereitet“

Text und Bild: Christiane Schultes

Rotwein-Rinderbraten

„Böfflamott“

Zutaten:

1,5 kg Rinderbraten z.B. aus der Nuss
300 g Karotten
4 Zwiebeln
1 Liter Rotwein
1 Liter Brühe
1 Lorbeerblatt
1 Stängel Thymian
1 Stängel Rosmarin
1 Schnapsglas Cognac
2 EL Butterschmalz oder Rapsöl
Pfeffer, Salz
1 EL roter Gelee oder Marmelade

Rinderbraten 1-2 Tage marinieren:

Karotten und Zwiebeln schälen, grob würfeln und mit Rotwein, Brühe, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin aufkochen und abkühlen lassen. Cognac zufügen und alles über das Fleisch giesen. Abgedeckt im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen.

Fleisch herausnehmen und trocken tupfen. Salzen und pfeffern.

Im großen Bräter das Fett erhitzen und rundherum gut anbraten.

Marinade mit dem Gemüse angiesen, Bräter schließen und ca. 3 Stunden bei 180 °C/Heißluft schmoren lassen. Die letzte halbe Stunde bei geöffnetem Deckel weiterschmoren. Fleisch herausnehmen und aufschneiden.

Sud durch ein Sieb gießen, Gelee oder Marmelade zufügen, abschmecken und mit etwas Stärke binden.

Sauerbraten

...wie bei Mutti

1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 l Wasser
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
4 Wacholderbeeren
¼ l Rotweinessig
¼ l Rotwein

1,5 kg Rinderbraten (je nach Geschmack kann das Fleisch fetter oder magerer sein)
2 EL Rapsöl
1-2 Achener Printen oder Soß-Lebkuchen
1 EL rote Marmelade
1 kl. Zweig Liebstöckel („Maggikraut“) geht aber auch ohne...

Suppengrün waschen, putzen und schnippeln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Wasser, Gemüse, Gewürze, Essig und Rotwein aufkochen und abkühlen lassen.

Fleisch mit Marinade übergießen und 3-4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
(Am besten eine Plastischüssel mit Deckel verwenden.)

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern.

Öl im Bräter erhitzen, Fleisch rundherum scharf anbraten.

2/3 der Marinade angießen, zerbröckelten Lebkuchen und Maggikraut(falls vorhanden) zugeben.

Zugedeckt im Backofen 3 Stunden schmoren lassen.

Das Fleisch herausnehmen und im abgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Den Schmorsud durch ein Sieb streichen, evtl. restliche Marinade oder etwas Gemüsebrühe zugeben, abschmecken und mit Stärke binden.

Rinder-Rouladen

Für 4 Personen:

- 4 schöne, dünne Rinder-Rouladen
- 4 TL mittelscharfer Senf
- 4 dünne Scheiben geräucherter durchwachsener Schinken
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
- 3 EL gutes Bratöl
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Marmelade
- 2 EL Soßenbinder
- 4 Zahnstocher

Zwiebel pellen und in Ringe schneiden.

Rouladen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, salzen, pfeffern, paprizieren und mit Senf dünn bestreichen.

Mit dem geräucherten Schinken belegen und die aufgeschnittene Zwiebel darauf verteilen.

Rouladen aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Öl in einer guten Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Gemüsebrühe, das Lorbeerblatt und die Marmelade zugeben.

Bei mittlerer Hitze ca. 1-2 Stunden schmoren lassen.

Die Soße zum Schluß noch binden.

Geschmorte Rinder-Wade

oder

„Osso bucco Waldmichelbacher Art“

Für 4 Hungrige:

1 kg Rinder-Wade
2 große Möhren
2 große Zwiebeln
200g Champignons
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
250 ml halbtrockener Weißwein
500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 TL eingelegter grüner Pfeffer
3 EL gutes Bratöl
3 EL Mehl
Salz, Pfeffer

Fleisch waschen, trockentupfen und in 5 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Möhren schälen, längs halbieren und in 1 cm dicke Stücke schneiden.

Champignons putzen und vierteln. Zwiebel schälen und grob würfeln.

Grüner Pfeffer hacken.

Die Fleischscheiben in Mehl wenden und in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Jetzt Zwiebel, Knoblauchzehen, Möhren und die Pilze braten. Nach einigen Minuten Tomatenmark zugeben und mitrösten. Anschließend mit Weißwein und Brühe ablöschen.

Die angebratenen Fleischstücke zusammen mit dem grünen Pfeffer, Rosmarin und Lorbeerblättern zum Schmorgemüse geben und 80-90 Minuten kleiner bis mittlerer Hitze schmoren (nicht kochen!).

„Suppenfleisch-Steaks“

Die preiswerte Alternative zu Steakfleisch - braucht etwas Zeit schmeckt aber super!

1 kg Rinderbrust oder Brustkern (nicht zu Fett)

3 l Gemüsebrühe
1 Möhre
1 Stückchen Sellerie
1 Stückchen Lauch
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren

} aufkochen lassen

2 TL Senf
2 TL küchenfertiger Meerrettich
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss
etwas Butter

} verrühren

Fleisch rein damit und ca. 2 bis 2,5 Std. köcheln lassen bis es weich ist.
Dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

In 1-2 cm dicke Scheiben schneiden mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
Eine Seite mit Senf und Meerrettich bestreichen und langsam in heißer
Butter braten, umdrehen und 2. Seite ebenfalls würzen, bestreichen und
braten.

Die dabei entstandene Fleischbrühe kann als Suppe mit verschiedenen
Einlagen verwendet werden oder portionsweise einfrieren zur Herstellung
von Soßen nach Bedarf.

Hackbraten

à la Christiane

So wird's gemacht:

2 altbackene Brötchen (in heißer Brühe einweichen)

2 Zwiebeln, gewürfelt } anbraten und abkühlen lassen
1 EL Rapsöl }

750 g Rinderhackfleisch

3 Eier

Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin

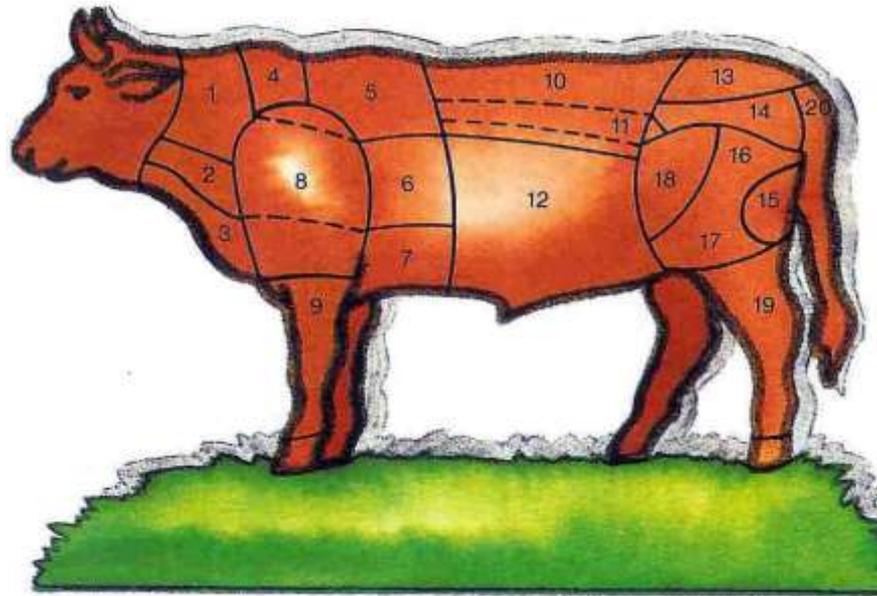
1 EL Senf

1 Apfel, schälen und fein würfeln

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, abschmecken und evtl. nachwürzen.

Eine Pastetenform oder Kastenform gut ausbuttern und Hackfleischmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 min backen.

Aus der Form lösen und mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren.



Nr. Bezeichnung

- 1 Hals / Nacken
- 2 Wamme
- 3 Brust
- 4 Kamm/Halsgrat
- 5 Hochrippe
- 6 Querrippe/Leiter
- 7 Brustkern
- 8 Schulterblatt/Mittelstück/falscheLende
- 9 Vorderbein / Hesse
- 10 Rostbeef
- 11 Filet / Lende
- 12 Lappen
- 13 Hüfte
- 14 Hüftdeckel
- 15 Schwanzrolle
- 16 Oberschale
- 17 Unterschale
- 18 Kugel / Nuß
- 19 Wade / Hesse
- 20 Ochschwanz