

Rinds - Braten mit Pilzjus

Man braucht für 4 Personen:

- 1 stk Rinds - Schulterfilet
- 1 tl Salz, Pfeffer
- 2 el Öl
- 1 el Maisstärke, angerührt mit
2 el kaltem Wasser
- 1 Prise Zucker
- 3 el Butter, kalt, in kleinen stücken
- 400 gr gemischte Pilze, gerüster
- 1 tl Thymianblättchen



Marinade:

- 1 Pack Suppengemüse klein geschnitten
- 3 stk Thymianzweiglein
- 25 gr getrocknete Steinpilze, kurz unter
kaltem Wasser abespült
- 1 stk Lorbeerblatt
- 1 stk Gewürznelke
- 7.5 dl Rotwein, z.B Dôle

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade mischen und in eine grosse Schüssel geben.
Den Braten hineinlegen und zugedeckt im Kühlschrank 12 bis 24 Std. marinieren.
Das Fleisch dabei einmal wenden. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Haushaltspapier trocknen und kräftig mit Salz würzen.
In einem Bratopf das Öl erhitzen. Das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, die Marinade mit dem Gemüse zugiessen und aufkochen. Den Braten zugedeckt in der Ofenmitte ca. 1 3/4 bis 2 Std. schmoren. Das Fleisch aus der Garflüssigkeit nehmen, in Alufolie einschlagen und warm stellen. Die Garflüssigkeit absieben, auf 5 dl einkochen und mit etwas Maisstärke binden. Die Sauce mit einer kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter untermixen. Die Pilze in Butter sanft braten, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und zum dünn aufgeschnittenen Braten servieren.

Dazu passt: Teigwaren, Kartoffelstock



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"