



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Agnes Gerl

.....

Zutaten

Roastbeef

.....

1,5 KG Bratenstück vom Rind

.....

Gewürze nach Belieben: Rosmarin, Oregano, Majoran, Chili, ...

.....

Salz

.....

Püree

.....

500 G mehlig Erdäpfel

.....

400 G Sellerie

200 ML lauwarme Milch

etwas Butter

Salz

Blaukraut

2 KG Blaukraut

1 rote Zwiebel

250 ML Apfelsaft

etwas Essig

Rotwein

Kümmel

Salz

Zubereitung

1. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 1,5 Stunden auf Raumtemperatur kommen lassen.
 2. Dann von allen Seiten in Butterschmalz kräftig anbraten.
 3. Mit den selbstgewählten Gewürzen bestreuen und bei 90°C Ober- und Unterhitze im Rohr auf einem Rost ca. 2 Stunden ziehen lassen. Unter den Rost ein Blech schieben, damit allfällige Fleischsafttropfen aufgefangen werden können.
 4. Vor dem Verzehr etwas salzen.
-
1. Wasser zum köcheln bringen. In der Zwischenzeit Erdäpfel und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Das köchelnde Wasser salzen und das Gemüse dazugeben.
 2. Solange köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind (ca 20 Minuten).
 - 3.

Das Wasser abseihen, etwas Butter zu dem heißen Gemüse geben und mit Pürierstab fein pürieren.

4. Nach der Güte der Kartoffeln 100-200ml Milch langsam dazugeben, bis man die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz abschmecken.
1. Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten, dann das fein geschnittene Kraut dazugeben und etwas anbraten.
2. Mit Salz, Kümmel und einen Spritzer Essig weich dünsten. Immer wieder mit dem Apfelsaft etwas aufgießen.
3. Eine kleine Beigabe von Rotwein macht das Blaukraut sehr schmackhaft.
4. Blaukraut kann lässt sich wunderbar vorbereiten, weil es noch einmal aufgewärmt umso besser schmeckt.

Dieser Braten eignet sich auch wunderbar als kalter Aufschnitt!