Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2019

Rindsrollbraten vom Tuxer Rind an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und farbige Rüebli

Rezept von Astrid Murpf
für 4 Personen

Rindsrollbraten

- 1 TL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Lauchstengel, in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Thymianblättchen
- 800 g Braten vom Tuxer Rind
- Fleischgewürze
- 100 g dünne Specktranchen
- 200 g Kalbsbrät
- Bratenschnur
- 2-3 EL Bratenfett

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Eine feuerfeste Form bereitstellen.

Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Lauchstreifen und Thymian zugeben und ebenfalls andünsten. Gemüse aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Den Rindsbraten mit einem scharfen Fleischmesser aufschneiden, das Fleisch flach auslegen und mit Fleischgewürz bestreuen. Von Specktranchen darauf auslegen. Kalbsbrät darauf geben und mit einem Messer gleichmässig ausstreichen. Das Lauchgemüse darauf verteilen. Jetzt das Rindfleisch satt aufrollen. Den Braten mit der Bratenschnur ebenfalls satt binden.

Bratenfett in einer Bratpfanne erhitzen, Rollbraten zugeben und rundum gut anbraten. Den Rollbraten in die feuerfeste Form legen, in den Backofen schieben und bei 160° ca. 90 Min. schmoren lassen. Rollbraten gelegentlich wenden.

Rotweinsauce

- 3 dl Rotwein
- 1 dl Fleischbouillon
- 2 mittlere Zwiebeln, fein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1-2 TL Maizena
- 0,7 dl Fleischbouillon
- 1 EL Cognac

- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Rotwein, Fleischbouillon, Zwiebeln und Rosmarin in eine Pfanne geben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die reduzierte Flüssigkeit absieben und wieder zurück in die Pfanne geben.

Maizena in ein Schüsselchen geben. Fleischbouillon zugeben und anrühren. Unter ständigem Rühren das angerührte Maizena zur Reduktion geben. Unter Rühren erhitzen und die Sauce leicht köcheln lassen bis sie bindet. Mit Cognac, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelgratin

- 1 Scheibe Butter
- 800 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 3 dl Rahm
- 3 dl Milch
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 70 g Reibkäse
- 15 g Butter, in Flocken

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Eine Gratinform mit Butter ausreiben und bereitstellen.

Die Kartoffelscheiben in die Gratinform schichten. Milch, Rahm, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einen Massbecher geben. Gut rühren bis das Salz aufgelöst ist. Angerührte Flüssigkeit über die Kartoffelscheiben giessen, so dass sie ganz bedeckt sind.

Gratin in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 160° Umluft 40-50 Minuten backen.

Reibkäse und Butterflocken über die Kartoffeln verteilen. Backofentemperatur auf 220° erhöhen. Den Kartoffelgratin weitere 10 Min. überbacken.

Farbige Rüebli

- 1 EL Öl oder Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- Kräuter nach Belieben
- 600 g Rüebli (orange, gelbe, weisse), geschält, in Stengeli geschnitten
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- Salz

- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 4 Zweiglein Rosmarin

Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Kräuter und Rüebli beifügen und mitdünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen, aufkochen, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

Anrichten

Mit der Sauce einen Saucenspiegel auf vorgewärmten Tellern bilden. Rollbraten mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden. Je 1-2 Tranchen auf dem Saucenspiegel anrichten. Kartoffelgratin in Rechtecke schneiden und zum Rollbraten legen. Rüebli dazu legen und mit Rosmarin garnieren.