Husaren-Braten

(Familienrezept von SRF1-Hörerin Therese Jenzer aus Bolligen (BE)

Zutaten:
(4 bis 6 Personen)

Metzgerfaden zum Binden des Bratens

1 kg Rindsbraten (mit dünner Fettschicht)
altbackenes Brot, in Scheiben geschnitten
Speck in Tranchen
würziger Käse, in dünne Scheiben geschnitten
5 dl Rinder-Fond
20 g getrocknete Totentrompeten, über Nacht in Wasser eingelegt
Salz
Pfeffer
wenig Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Braten vom Metzger im Abstand eines halben Zentimeters je etwa 5 cm tief einschneiden lassen. Die Einschnitte dann abwechslungsweise mit Käse, Speck und Brot füllen. Dann den Braten mit dem Metzgerfaden zusammenbinden, so dass Käse-, Brot- und Specktranchen gut fixiert sind.

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen, auf allen Seiten etwa 10 Minuten lang kross anbraten und in einen Bräter geben.

Mit dem Rinder-Fond übergiessen und die Totentrompeten dazu geben. Alles zusammen bei 80 Grad mindestens zwei Stunden lang garen lassen, bis der Braten eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat. Den Braten während des Garprozesses ab und an umdrehen und mit dem Fond übergiessen.

***