

RINDERSCHMORBRATEN MIT WHISKYSAUCE & KARTOFFELPÜREE-HAUBE



Zutaten:

Für den Rinderschmorbraten 2 Personen

- 1 kg Rinderbraten
- 1 Bund Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie, Petersilie)
- 2-3 Zweige Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- 750 ml Rotwein
- Senf
- 2 Eßl Tomatenmark
- 0,1 l Whisky
- 100 ml Sahne
- Öl zum anbraten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Der Rinderschmorbraten

Den Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Das Suppengrün für den Rinderschmorbraten waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Kräuter kurz abspritzen und trocknen.

Den Rinderbraten kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier trocknen. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen und mit Senf großzügig einreiben.

In einem Topf mit heißem Öl den Rinderbraten rundherum anbraten. Herausnehmen und das Suppengemüse mit der Zwiebel hinein geben und ebenfalls scharf anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und weiter gut anbraten. (Das Gemüse darf richtig angeröstet sein!!) Mit Rotwein ablöschen und den Rinderbraten hinein geben. Mit Rotwein (ggfs etwas Fleischbrühe) bedecken bis er komplett zugedeckt ist. Die Kräuter und das Lorbeerblatt hinein geben und den Topf zugedeckt im Ofen auf der mittleren Stufe ca. 2,5 Stunden schmoren.

Den Braten zwischen durch im Topf anschauen und drehen. Darauf achten das er mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Die Sauce des Braten durch ein Sieb geben in einem Topf neu aufkochen. Dabei Thymian und Rosmarin dazugeben und mitkochen lassen. Gern die Kräuter mit Stiel hineingeben, so lassen sie sich später einfacher heraus nehmen. Den Whisky in die Sauce geben und unter leichtem kochen die Sauce ein reduzieren lassen. Dieser Vorgang kann ca. weitere 45 Minuten dauern. Wenn die Sauce für Euch die richtige Konsistenz hat, dann könnt Ihr die Sahne hinzugeben und wenn Sie zu dünn ist mit etwas Kartoffelstärke oder Speisestärke abbinden. (1 TL in kaltem Wasser auflösen und einrühren – so gibt es keine Klumpen)

Den Braten aufschneiden und die Scheiben in einen frischen Topf geben.

RINDERSCHMORBRATEN MIT WHISKYSAUCE & KARTOFFELPÜREE-HAUBE



Zutaten:

Für die Beilagen

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Süßkartoffeln
- 1 kleiner Butternutkürbis oder 1/2 Stück
- 100 g Walnüsse
- 100 g Trauben, kernlos
- 1 Prise Zucker
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- Muskat
- Bergkäse, gerieben
- Öl zum anbraten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Teil 2: Die Beilagen

Für die Fertigstellung die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Wasser weich kochen.

Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Trauben waschen und halbieren, die Nüsse grob hacken. Eine große Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Kürbiswürfel hinein geben. Die Kürbiswürfel rundherum bei mittlerer Hitze braten bis der Kürbis fast weich ist. Dann die Trauben und Nüsse dazu geben und immer wieder schwenken so das alles zusammen leicht geröstet ist. Nun etwas Zucker über die Mischung geben und karamellisieren lassen, dabei die Pfanne immer wieder schwenken. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat dann die Mischung auf den Rinderschmorbraten im Topf geben. Nun die Sauce über den Braten und die Kürbis-Nuss-Trauben-Mischung geben.

Für den Püree die Kartoffeln und Süßkartoffeln abschütten und in den Topf zurück geben. Die Milch und die Butter in einem kleinen Topf geben und schmelzen lassen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer durchstampfen. Die Milch-Butter in den Topf hinein geben und mit einem Holzlöffel das Püree rühren. Bis Ihr eine cremige Konsistenz habt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.