



Altdeutscher Rinderschmorbraten mit Fratzn und Brie

Zutaten

- 2kg Rinderbraten
- 2x Knoblauchzehen
- Mittelscharfer Senf (z.B. Bautzener)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Grüner Speck (geräuchert)
- 200ml Schmand
- Butterschmalz
- Kartoffelstärke (in Wasser aufgelöst)
- Wasser

Anweisungen

- Fleisch parieren, mit grünen Speckstreifen spicken, mit etwas Bautzener Senf, Pfeffer & Salz einreiben und im Schmortopf rundum in Butterschmalz anbraten.
- Zwei Knoblauchzehen mit dem Messerrücken zerdrücken und mit braten.
- Während des Anbratens immer ganz wenig Wasser zugeben und wieder einreduzieren lassen.
- Diesen Vorgang ca. ¼ Stunde wiederholen, dann Wasser zugeben, Deckel drauf und schmoren lassen.
- Gelegentlich etwas Wasser zugeben.
- Wenn der Braten gar ist, diesen aus dem Topf nehmen und beiseite legen.
- Einen Becher Schmand mit etwas Wasser glattrühren und zum Bratensatz geben.
- Den Bratensatz ca. 5x komplett einreduzieren und bräunen, dabei rühren, rühren, rühren und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Nach jedem Vorgang wieder Wasser zugeben! - Mit Wasser auffüllen, mit angerührter Kartoffelstärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Braten ca. 1cm stark aufschneiden, zur Soße geben, mit den Fratzn servieren.