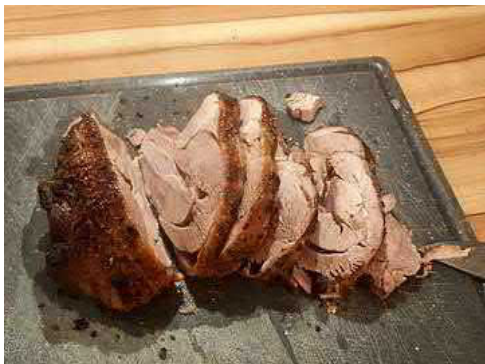


Fränkischer Rollbraten



1 ½ kg Rollbraten, durchwachsen, aus dem Nacken

4 Karotte(n)

3 Zwiebel(n)

1 Stück(e) Knollensellerie

1 Liter Rinderbrühe

etwas Senf, mittelscharfer

Salz und Pfeffer

Thymian

etwas Saucenbinder oder Stärke

Den Rollbraten - er sollte Zimmertemperatur haben - gut trocken tupfen und mit dem Senf gut einreiben. Danach den Braten kräftig salzen und pfeffern und mit etwas Thymian bestreuen. Die Marinade eine halbe bis eine Stunde einziehen lassen.

Derweil die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln grob in Würfel schneiden und die Rinderbrühe bereitstellen. Die Zwiebel mit Schale verwenden, das sorgt für eine dunklere Soße. Den Grill auf 180° C vorheizen.

Den Rollbraten in einem Bräter mit heißem Butterschmalz scharf von allen Seiten gut eine Minute braten. Beim letzten Wenden das Gemüse hinzugeben. Anschließend das Fleisch und Gemüse mit gut der Hälfte bis Dreiviertel der Brühe ablöschen, den Deckel auf den Bräter geben und den Rollbraten in den Grill stellen.

Den Rollbraten ca. 1 Stunde bei 180 °C garen, dann die Temperatur auf 150 °C senken und erneut 1 Stunde garen. Dabei den Braten immer wieder mit etwas Brühe begießen. Anschließend den Deckel entfernen, den Grill auf 180 °C aufheizen und den Braten eine weitere halbe Stunde im Ofen lassen, damit er noch Farbe bekommt.

Den Braten aus dem Grill nehmen, auf ein Brett stellen und gute 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft schön verteilt. Derweil die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit Soßenbinder oder Stärke auf die gewünschte Konsistenz andicken.