

Rinderbraten aus dem Dutch Oven



2 kg	Rinderbraten
0,5 l	Rotwein
0,5 l	Rinderfond
2	Möhren
3	Knoblauchzehen
2	mittlere Zwiebeln
2	Schalotten
1 Stück	Petersilienwurzel
1 Stange	Lauch
1 Stück	Sellerie
1	Zitrone
2	Lorbeerblätter
6-7 Zweige	Thymian
2-3 Zweige	Rosmarin
75 ml	Olivenöl
	grobes Meersalz
	Pfeffer
	Majoran
100 ml	Milch (optional)
2 EL	Mehl (optional)

1. Zunächst werden die Schalotten in feine Würfel geschnitten. Der Rosmarin, Thymian und zwei Knoblauchzehen werden fein gehackt. Aus dem Saft der Zitrone, dem Olivenöl, den Schalottenwürfeln, dem gehackten Knoblauch und den gehackten Kräutern wird nun eine Marinade hergestellt. Diese wird anschließend noch mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt.
2. Das Fleisch sollte nun mindestens eine Stunde vor dem Zubereiten mariniert werden. Das klappt am besten, wenn man das Fleisch zusammen mit der Marinade einvakuumiert und dann zurück in den Kühlschrank stellt. In der Zwischenzeit kann man sich dem Wurzelgemüse widmen und den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Der Sellerie, die Petersilienwurzel und die Möhren werden ebenfalls geputzt und in kleine Stücke schneiden. Die beiden Zwiebeln werden geschält und grob gewürfelt und die eine Knoblauchzehe wird geschält und in Scheiben geschnitten. Nun werden 25 Kokoko Eggs Briketts durchgeglüht. Wenn diese vollständig durchgeglüht sind, werden diese unter dem Dutch Oven platziert und darin etwas Olivenöl erhitzt. Darin wird der marinierte Braten ringsherum angebraten und anschließend entnommen und beiseite gestellt.
3. Nun wird das klein geschnittene Wurzelgemüse darin angebraten und mit dem Rotwein und Rinderfond abgelöscht. Anschließend darf der Braten darauf Platz nehmen und die Lorbeerblätter kommen noch mit hinein. Dann wird der Deckel aufgelegt und 15 Kokoko Eggs werden von unten auf den Deckel gelegt, so dass sich 15 Briketts auf dem Deckel befinden und 10 Briketts unter dem Dutch Oven. Die Ziel-Temperatur, die wir im Dutch Oven erreichen möchten, beträgt rund 180 °C.
4. Im Dutch Oven braucht der Rinderbraten ca. 1,5 bis 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 66 °C. Wenn diese Kerntemperatur erreicht ist, wird der Rinderbraten aus dem Dutch Oven entnommen und in Alufolie gewickelt für 15-20 Minuten ruhen lassen. So können sich die Fleischfäte noch verteilen und er zieht noch etwa 5°C nach, so dass er am Ende eine Kerntemperatur von etwa 70-71°C hat. Wer den Braten nicht so durch haben möchte, kann ihn natürlich auch dementsprechend eher aus dem Dutch Oven nehmen. Um die Temperatur zu überwachen hilft ein Grillthermometer wie zum Beispiel das GrillEye, denn damit lässt sich sowohl die Kerntemperatur vom Fleisch, als auch die Gartemperatur im Dutch Oven messen. Die Thermometerkabel lassen sich hervorragend durch die Slitze am Deckel vom Feuertopf führen.
5. In der Ruhezeit wird der Bratensud mit dem Gemüse durch ein Sieb passiert. Die Soße wird nun noch mal kurz im Dutch Oven aufgekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Nach Bedarf kann diese noch mit einer Mehlschwitze angedickt werden. Dazu wird das Mehl klumpenfrei in die kalte Milch gerührt und anschließend mit in die kochende Soße gerührt. Diese lässt man nun bis zur gewünschten Dicke köcheln. Nun wird der Rinderbraten vom Netz befreit, aufgeschnitten und mit der Soße serviert. Dazu passen beispielsweise Knödel und Rotkohl.