

Rinderbraten mit Kürbis-Kartoffel-Plätzchen



1,5 kg Rinderbraten(küchenfertig; z. B. schmales Schaufelstück vom Rind)

400 g Gemüse(z. B. Möhren, Knollensellerie, Lauch und Zwiebel)

750 ml kräftiger Rotwein

4 Wacholderbeeren

8 schwarzePfefferkörner

2-3 Zweige Thymian

400 g mehligkochende Kartoffeln

2 EL Rapsöl

50 g Butter

100 g Mehl

ca.50 g Butterschmalz

Salz, Pfeffer

2 EL Tomatenmark

750 ml Rinderbrühe

2-3 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

1 EL Speisestärke

400 g Muskatkürbis

200 ml Gemüsebrühe

3 Eigelb

Salz

frischgeriebeneMuskatnuss

Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse putzen, schälen und in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin bei großer Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen und beiseitestellen.

Das Gemüse in denselben Bräter geben und in ca. 6 Min. anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren kurz mitrösten, bis es beginnt sich am Topfboden leicht anzusetzen. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und den Wein fast vollständig einkochen lassen.

Den restlichen Wein und die Brühe dazugießen. Die Wacholderbeeren, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Thymianzweige dazugeben und alles aufkochen. Das Fleisch dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 3-4 Std. köcheln lassen, dabei das Fleisch gelegentlich wenden. (Das Fleisch ist weich, wenn es leicht von der Fleischgabel gleitet.)

Inzwischen für die Plätzchen die Kartoffeln und den Kürbis schälen. Den Kürbis entkernen. Kürbis und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Kürbis darin ca. 1 Min. andünsten. Die Brühe dazugießen und aufkochen. Kartoffeln und Kürbis zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich garen. Dann abgießen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Die Butter zerlassen, mit Eigelben und Mehl untermischen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus der Kürbis-Kartoffel-Masse 18 kleine, runde Plätzchen formen. Das Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Plätzchen darin portionsweise auf jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun braten. Herausnehmen und warm halten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Schmorfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und offen bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter die Sauce rühren, dann kurz aufkochen.

Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Kürbis-Kartoffel-Plätzchen anrichten und servieren. Dazu passen blanchierte und kurz in Butter geschwenkte Rosenkohlblätter.