



ORF extra

Kalter Rinderbraten

Rindfleisch aus der Oberschale kostet nicht mehr als ein gutes Huhn und bei diesem Rezept kann nichts schiefgehen. Ich gare das Fleisch im Voraus und lege es in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank. Zum Servieren lasse ich es auf Zimmertemperatur kommen, schneide es dünn auf und beträufele es mit würziger Salsa verde, die einen schönen Kontrast zum reichhaltigen Fleisch bildet. Manchmal mache ich Mayonnaise dazu (S. 262), aber das ist nichts für schwache Mägen. Dieser kalte Braten gehört inzwischen zu meinen absoluten Favoriten für größere Gesellschaften, wenn ich am Tag weder die Zeit noch die Lust habe, viel zu kochen. Reste schmecken mit Mayonnaise und Senf köstlich in einem Sandwich.

AKTIVE ARBEITSZEIT:
5 Minuten

PASSIVE ARBEITSZEIT:
45–55 Minuten zum Braten
Mindestens 2 Stunden zum Abkühlen

Bis zu 2 Tage zum Kühlen

Zutaten:
(Für 6 Personen)

1,3 kg Rinderbraten (Oberschale)
1 EL natives Olivenöl extra
1 gehäufter EL Meersalzflöckchen
1 Rezeptmenge Salsa verde (S. 266, nach Wunsch)

Zubereitung:

Das Fleisch auf Zimmertemperatur kommen lassen. Ich nehme es meist 1 Stunde vor dem Garen aus dem Kühlschrank.

Den Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Fleisch in einen Bräter legen, mit Olivenöl beträufeln und rundum mit Salz einreiben. Im Backofen 15 Minuten rösten, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und das Fleisch weitere 30 Minuten garen für englisch oder 40 Minuten für rosa. Zum Schluss mit dem Finger testen: Wenn es sich beim Drücken weich wie ein Kissen anfühlt, ist es englisch; federt es zurück, ist es rosa. Fühlt es sich fest

Quelle: **Zu Tisch mit Freunden. Gemeinsam genießen wie in Italien. Skye McAlpine. Knesebeck Verlag. ISBN 978-3-95728-504-1**

an, ist es durchgegart. Denken Sie daran, dass das Fleisch beim Ruhen nachgart. Also keine Panik, falls es sich zu weich anfühlt, wenn Sie es aus dem Ofen nehmen.

Den Braten völlig auskühlen lassen, dann in Frischhaltefolie wickeln und für bis zu 2 Tage in den Kühlschrank legen.