

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Geschmorter Holzofenbrat´l vom Tafelspitz

Zutaten

150g Möhren
150g Petersilienwurzeln
150g Knollensellerie
4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Bund Thymian; Bund Rosmarin
2,2kg Alpenrind Tafelspitz mit Fett
Meersalz (grob), scharfer Senf
Pfeffer
1 Zweig Lorbeer (4 Blätter)
1EI Tomatenmark
1EI Zucker
500ml Rotwein aus Region
250ml Portwein (Likörwein) aus Region
1 Kapsel Sternanis; 2 Stk. Nelken
8 Pimentkörner
1EI Senfkörner, 1EI Koriandersamen; 1EI Wachholder; 1EI Pfefferkörner schwarz
1cm dicke Bauchspeckseite
100g getrocknete Steinpilze
Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und grob schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren.

2. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch zuerst auf der Fettseite, dann auf der Fleischseite darin braun anbraten und herausnehmen. Gemüse, Lorbeer, Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett 5 Min. braten. Zucker zugeben und karamellisieren. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Zugleich die Trockengewürze begeben damit sich beim Mitbraten die Ätherische Öle entfalten können. Mit Rotwein u. Portwein schrittweise auf mehrere Aufgüsse ablöschen und aufkochen. Fleisch, frische Kräuter zugeben. 2l Gemüsefond zugießen. Tafelspitz zugedeckt im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im unteren Ofendrittel 3 Std. schmoren.

3. Tafelspitz aus der Sauce nehmen und mit Alufolie bedeckt ruhen lassen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Sauce 5 Min. einkochen und mit in wenig kaltem Wasser gelöster Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz gegen die Fleischfaser in Scheiben schneiden und Sauce servieren.

TIPP: Bei Tafelspitz ist es wirklich wichtig, ihn gegen die Faser aufzuschneiden, da er sonst zäh wird und schwer zu kauen ist.