

Gerhardts Rezept des Monats

RIESLINGBRATEN

ZUBEREITUNG

1. Eine Beize aus den angegebenen Zutaten ansetzen und das Fleisch gut bedeckt in einer Schüssel 3 – 4 Tage einlegen.
2. Das Fleisch aus der Beize nehmen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Die Beize beiseite stellen.
3. In einem Schmortopf das Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und kurz ruhen lassen.
4. Die Zwiebeln schälen, grob würfeln und im Fleischtopf braun rösten. Mit dem Rinderfond und der Beize auffüllen.
5. Das Fleisch wieder dazu geben und bei 150 °C für 60 Minuten und anschließend bei 100 °C für 3 Stunden sanft im Backofen schmoren lassen. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und auf einer Platte wieder in den Ofen stellen.
6. Die Zwiebeln im Fleischtopf mit einem Stabmixer klein mixen, mit der Crème fraîche binden und verfeinern. Das Fleisch schneiden und in die heiße Soße legen.

Dazu passen Nudeln und Apfelkompott.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Rinderschulter
50 g Butterschmalz
2 Zwiebeln
200 g Crème fraîche
400 ml Rinderfond

Für die Beize:

400 ml trockener Riesling
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 Wacholderbeere
10 g Senf
je ca. 5 g Rosmarin, Piment,
Liebstöckel, Estragon,
Thymian und Muskat

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Dieser herz hafte Rieslingbraten schmeckt sehr würzig und ist ein ideales Wintergericht. Dem Namen nach empfehlen wir eine Riesling Auslese trocken oder einen Riesling Spätlese halbtrocken.

