



Fleischerfachgeschäft

Burghardt

Ihr Lammespezialist in Kassel



Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

Klassischer Rinderbraten mit Semmelknödeln

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg Rinderkugel oder Bug
- 2 Zwiebeln
- 100 g mageren Speck
- 1 Möhre
- 1 Stängel Lauch
- 1 Stängel Staudensellerie oder 1/4 Sellerieknolle
- 4 altbackene Brötchen
- 1/8 l Milch
- 4 Stängel Petersilie
- Pfeffer, Salz, Senf, Muskatnuss, Schmalz oder Butter, Wasser, Mehl, ggf. Zuckercouleur

Zubereitung:

Das Fleisch mit Senf einreiben, salzen und pfeffern. Schmalz oder Butter in einem Bratentopf zerlassen, Speck und eine halbe Zwiebel grob würfeln und goldgelb anbraten. Das Fleisch dazu legen. Den Braten rundherum anbraten.

Mit warmem Wasser aufgießen, so dass der Braten bedeckt ist. Eine Zwiebel, Lauch, Möhre und Sellerie grob würfeln und dazu geben (die Zwiebel komplett mit der äußeren Haut verwenden, das gibt später der Soße eine dunklere Farbe) Mit geschlossenem Deckel ca. 1,5 bis 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Brötchen in kleine Würfelchen schneiden, ca. 1 Viertel davon in Butter auf der Pfanne rösten, aus der Pfanne herausnehmen. Die restliche Hälfte der Zwiebel fein würfeln und in der Pfanne goldgelb dünsten. Die Milch erwärmen (nicht kochen), mit Salz und Muskatnuss scharf würzen. Den Rest der Brötchen mit der Milch vermischen und gut durchkneten. Das Ei schaumig schlagen und mit den gerösteten Brötchenwürfeln, Zwiebeln und der feingehackten Petersilie unter die Masse kneten. Es sollte eine griffeste Masse entstehen. Knödel mit der Hand formen und in heißem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Wenn der Braten fertig ist (ein Holzstäbchen/Schaschlikspieß muss sich leicht hinein stecken und heraus ziehen lassen), das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd nehmen und ca. 2-3 Esslöffel Mehl hineinrühren, bis eine fast trockene Masse entsteht. Nun so viel von dem Bratensud unter ständigem Rühren dazugeben und dabei noch mal erhitzen, bis eine geschmeidige Soße entsteht. Die Soße nochmals abschmecken und ggf. mit ein paar Tropfen Zuckercouleur abdunkeln.

Den Rinderbraten in Scheiben schneiden und mit Soße und Semmelknödeln anrichten. Dazu passt ein frischer grüner Salat oder ein Gemüse (Rotkraut, Rosenkohl, etc.) nach Wahl.

Guten Appetit!

