



Ihr Rezept: Gefüllter Schmorbraten



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.

Zutatenliste

Allgemein

Rindfleisch vom dicken Bug	1,2 kg
weißer Pfeffer	
mittelscharfer Senf	3 EL
fetter Speck (in dünne Scheiben geschnitten)	150 g
Butterschmalz zum Braten	30 g
heißes Wasser	3/8 l
Mehl	1 EL
Crème double	100 g
Champignons	125 g
Butter	2 EL
Petersilie (tiefgefroren)	1 EL
Schnittlauch (tiefgefroren)	1 EL
Semmelmehl	2 EL

Arbeitsschritte / Zubereitung

Fleisch der Länge nach drei Mal bis zur Mitte hin einschneiden. Rundherum mit Pfeffer würzen. Für die Füllung die geputzten Champignons kleinhacken und in zerlassener Butter dünsten. Kräuter und Semmelmehl zufügen. Abkühlen lassen. Die Einschnitte mit Senf bestreichen. Die Füllung hineingeben. Die Speckstreifen quer über die Einschnitte legen und den Braten mit Küchengarn festbinden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten. Wasser angießen; zugedeckt gut 1,5 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, das Küchengarn entfernen. Fleisch warmstellen, etwas ruhen lassen.

Bratenfond lösen und mit in Wasser angerührtem Mehl binden. Crème double einrühren. Abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Soße servieren.

Dazu passen Salatkartoffel und gedünsteter Weißkohl mit Speckwürfeln oder gedämpfter Blumenkohl.