

Schmorbraten mit Speck und Kräutern

Für 12-16 Portionen

Zutaten:

4 kg	Rinderschmorbraten (aus der Keule)	10	dünne Scheiben fetter Speck (200 g)
4	Knoblauchzehen	6-8	Lorbeerblätter
1	großer Zweig Rosmarin (od. 2 EL getrocknete Nadeln)	300 g	Zwiebeln
1	Bund Thymian (od. 1 EL getrocknete Thymianblättchen)	1/8 L	kräftiger Rotwein (z.B. Burgunder)
	Salz, Pfeffer (grob geschrotet)	500 g	Crème fraîche
		1 Bund	glatte Petersilie

Vorbereitung ca. 40 Minuten, Kochzeit ca. 5 Stunden

1. Braten mit einem scharfen Messer 6-8 mal tief ein-, aber nicht durchschneiden (gegen die Faser) einschneiden. Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarinzweig in Ästchen teilen. Holzige Zweigenden an den Thymian zweigen abschneiden.
2. Braten außen und in den Einschnitten mit Salz und Pfeffer einreiben. In jeden Einschnitt eine Speckscheibe legen. In jeden Einschnitt Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeer (nicht zu viel Lorbeer) geben. Den gefüllten Schmorbraten mit Fleischerfaden fest verrühren.
3. Zwiebeln pellen und vierten. Restlichen Speck fein würfeln und in einem großen Schmortopf ausbraten. Das Fleisch im heißen Speckfett rundherum scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Zwiebeln im Speckfett unter Rühren anbraten, mit Rotwein ablöschen. Die Röststoffe mit einem Holzspatel vom Topfboden lösen.
4. Das Fleisch wieder in den Schmortopf geben und zugedeckt bei milder Hitze insgesamt 5 Stunden schmoren, dabei ab und zu wenden und evtl. etwas Wasser zugießen, wenn der Schmorfond dick eingekocht ist. Nach 4 Stunden 300 g Crème Fraîche unter den Schmorfond rühren.
5. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Fleischerfaden, Speck und Kräuter entfernen. Das Fleisch aufschneiden und zurück in die Sauce geben. Petersilie hacken. Restliche Crème fraîche über das Fleisch gießen und mit Petersilie betreuen. Dazu passen rohe Kartoffelklöße und Feldsalat in Vinaigrette.

2.2 kg Braten am besten falsches Filet ist für ca. 6 Personen. 3,5 Stunden bei milder Hitze schmoren. ¼ L Rotwein und 0.4 L Kalbsfond (ggf. noch Wasser um die Sauce zu verlängern). Je 75 g Crème fraîche für die Sauce und zum Garnieren. Mit Speisestärke binden.

Der Schmorbraten – ein Braten, der nicht aus dem Ofen kommt, sondern auf dem Herd zubereitet wird. Schmorbraten werden, um einen kräftigen Geschmack zu erzielen, zuerst bei starker Hitze angeröstet und erst dann mit wenig Flüssigkeit und bei ganz milder Hitze so lange gegart, bis sie zart sind. Das kann ruhig Stunden dauern. Im Falle unseres Bratens sind es fünf.