



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Rinderbraten mit Rosenkohl und Breide

Zutaten

für 2 Personen:

Rinderbug oder Tafelspitz
ca. 600g,
2 mittelgroße Zwiebeln,
1 Essl. Butterfett zum
Braten,
Salz, Pfeffer, 2-3 Lorbeer-
Blätter, etwa 1 Teelöffel
Tomatenmark,
150 ml Blauburgunder
150 ml Fleischbrühe.

Ca. 300g Rosenkohl
geputzt, etw.
Butterschmalz zum an-
schmoren. Sals, Pfeffer,
Muskat.

Ca. 200g „Breide“, also
Bandnudeln von uns, die
sind besonders beliebt.

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten. Dann die zwei Zwiebeln grob würfeln und dazugeben. Die Zwiebeln sollen auch gebräunt werden. Tomatenmark untermischen und 1 Minute mitrösten. Nun mit etwa der Hälfte des Rotweins ablöschen und mit dem Kochlöffel den Bratensatz lösen und noch einmal ein wenig einköcheln lassen. Mit dem Rest des Rotweins das Ganze wiederholen.

Anschließend die Fleischbrühe und die Lorbeerblätter dazugeben und etwa 2 Stunden bei schwacher ! Hitze ziehen lassen – nicht kochen, so wird das Fleisch wunderbar zart! Wenn Sie ein Bratenthermometer haben, kontrollieren Sie hin und wieder die Kerntemperatur, so sind Sie auf der sicheren Seite.

Wenn der Braten fertig ist, beiseite stellen (gegebenenfalls noch die Soße abschmecken, evtl. mit etwas Rübenkraut abrunden, falls die Soße zu viel Säure hat).

Den geputzten Rosenkohl mit Butterschmalz und den Gewürzen sanft anrösten und hin und wieder schwenken, damit er von allen Seiten gleichmäßig angedünstet wird. Dann Wasser (etwa 1 cm hoch) dazu gießen und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze köcheln (immer wieder den Kohl wenden). Auf diese Art wird der Rosenkohl niemals bitter!

Tipp: Die größeren Röschen am Stielansatz kreuzweise einschneiden, dadurch werden alle Röschen zur selben Zeit gar. Damit er nicht zu weich wird, mit dem Messer ab und zu die Konsistenz testen.

Parallel dazu die Nudeln kochen. Rosenkohl und Nudeln sind dann gleichzeitig fertig.

...ein richtiges Festtagsessen! Guten Appetit!