



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Normannisches Rinder-Roastbeef auf rheinische Art

Für 4 Personen:

- | | | | |
|--------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Marinade: | | |
| 250 g | Möhren | - Für die Marinade Möhren, Zwiebeln, Lauch und Tomaten würfeln und in etwas Öl andünsten. Mit Essig und Rinderfond ablöschen. Gewürze und Kräuter dazugeben. Das Bratenstück in die heiße Marinade legen. Abkühlen lassen, abdecken und im Kühlschrank 5 Tage ziehen lassen. | |
| 250 g | Zwiebeln | | |
| 250 g | Lauch | | |
| 250 g | Tomaten | | |
| 1 EL | Öl | | |
| 200 ml | Zuckerrüben-Essig | | |
| 1 l | Rinderfond | | |
| 1 Bund | Kräuter (Lorbeerblatt, Thymian, Sellerie, Petersilie) | | |
| 4 | Wacholderbeeren | | |
| 2 | Nelken | | |
| | Meersalz | | |
| | Pfeffer | | |
| 1,2 kg | Roastbeef, küchenfertig | - Das Fleisch in einen Sieb geben und eine Nacht abtropfen lassen. Mit heißem Öl im Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Die Marinade dazugießen und aufkochen. Zugedeckt im Backofen bei 70-80 Grad etwa 70 Minuten medium garen (Kerntemperatur liegt bei 55 Grad). | |
| | Öl | | |
| | Sauce: | | |
| 40 g | Schwarzbrot | | |
| | Meersalz | | |
| | Pfeffer | | |
| 40 g | Rübenkraut oder Brennesselkaramell | | |
| | Essig | | |
| 80 g | Rosinen, eingeweicht | | |
| | | | - Für die Sauce den Braten aus dem Garfond nehmen und bei 70 Grad warm stellen. Den Fond durch einen Sieb in einen Topf sieben, das Schwarzbrot dazugeben und auf 500 ml einkochen lassen. Mit einem Pürierstab sämig pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Rübenkraut (Brennesselkaramell) und eventuell Essig abschmecken. Eingeweichte Rosinen in die Sauce geben und noch einmal aufkochen. |
| | | | |