

Geschmorter Holzofenbrat'l vom Tafelspitz

Rezept von Martin Wiedner vom Bulldog-Wirt in Straden

Rezept für 4 Personen

- 150g Möhren
- 150g Petersilienwurzeln
- 150g Knollensellerie
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Bund Thymian
- Bund Rosmarin



- 2,2kg Alpenrind Tafelspitz mit Fett
- Meersalz (grob)
- scharfer Senf
- Pfeffer

- 1 Zweig Lorbeer (4 Blätter)
- 1El Tomatenmark
- 1El Zucker
- 500ml Rotwein aus Region
- 250ml Portwein (Likörwein) aus Region
- 1 Kapsel Sternanis
- 2 Stk. Nelken
- 8 Pimentkörner
- 1El Senfkörner
- 1El Koriandersamen
- 1El Wachholder
- 1El Pfefferkörner schwarz
- 1cm dicke Bauchspeckseite
- 100g getrocknete Steinpilze
- Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und grob schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren.

2. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch zuerst auf der Fettseite, dann auf der Fleischseite darin braun anbraten und herausnehmen. Gemüse, Lorbeer, Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett 5 Min. braten. Zucker zugeben und karamellisieren. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Zugleich die Trockengewürze begeben damit sich beim Mitbraten die ätherischen Öle entfalten können. Mit Rotwein u. Portwein schrittweise auf mehrere Aufgüsse ablöschen und aufkochen. Fleisch, frische Kräuter zugeben. 2l Gemüsefond zugießen. Tafelspitz zugedeckt im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im unteren Ofendrittel 3 Std. schmoren.

3. Tafelspitz aus der Sauce nehmen und mit Alufolie bedeckt ruhen lassen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Sauce 5 Min. einkochen und mit in wenig kaltem Wasser gelöster Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz gegen die Fleischfaser in Scheiben schneiden und Sauce servieren.

TIPP: Bei Tafelspitz ist es wirklich wichtig, ihn gegen die Faser aufzuschneiden, da er sonst zäh wird und schwer zu kauen ist.