PAŠTICADA RINDERBRATEN

Rezept von Klaus Pitter
für 6 Personen

ZUTATEN

Für den Grießteig:
1 1/2 kg Rinderbraten
150 g Bauchspeck im Stück
3 große Karotten
1/2 Sellerie
1 Petersilienwurzel
6 Knoblauchzehen im Ganzen
Grober Dijon-Senf zum Einstreichen des Fleisches
2 große Zwiebeln
Lauch (nur der weiße Teil), kleingeschnitten, wenn man mag
2 Lorbeerblätter, 1-2 Zweige Rosmarin und Thymian
4 Gewürznelken
250 ml Rotwein
3 EL roter Balsamico Essig
8 getrocknete Pflaumen
2 Fleischtomaten, zerkleinert
2 EL Tomatenmark
250 ml Rindersuppe zum Aufgießen
250 ml Wasser zum Aufgießen
Salz und Pfeffer
6 Oliven, geviertelt
Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Zuerst werden die Karotten und der Sellerie geschält und in größere ca. 1 cm dicke Stifte geschnitten. Schneiden Sie auch den Speck in genauso dicke Streifen. Nehmen Sie dann das Rindfleisch und lassen Sie es im Ganzen.

In das Fleisch mit einem scharfen dünnen Messer Löcher von vorne nach hinten stechen und mit den Karotten und Selleriestiften spicken. Den Speck von oben nach unten durchziehen und auch die Knoblauchzehen in das Fleisch drücken. Die herausstehenden Enden abschneiden und in eine große Schüssel für die Marinade geben. Die restlichen Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebeln und Lauch klein würfeln und ebenfalls in die Schüssel dazu geben.

Nun das Fleisch salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen, dann in die Schüssel mit dem Gemüse geben und mit Rotwein, Balsamico Essig und Wasser aufgießen. Die Gewürznelken, Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian sowie die getrockneten Pflaumen hinzugeben. Die Marinade ist nun fertig, sodass das Fleisch gut über Nacht ziehen kann.

Am nächsten Tag, ca. 2 bis 3 Stunden vor dem Essen, je nach Bratengröße, das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier etwas trocken tupfen. Auch die Marinade vom Gemüse trennen, die Thymian- und Rosmarinzweige sowie die Gewürznelken entfernen. Olivenöl in einem großen Bräter-Topf geben und das Fleisch darin scharf von allen Seiten anbraten.

Das Fleisch wieder herausnehmen und mit Alufolie abdecken und rasten lassen. Inzwischen das Gemüse im Topf anbraten. Dann mit der Marinade ablöschen und das Fleisch wieder dazu geben. Jetzt mit Rindssuppe und Wasser (je nach gewünschter Würze) ca. bis zur Hälfte aufgießen. Das Fleisch sollte aber immer bis zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Wer mehr Saft möchte, kann natürlich mehr Flüssigkeit verwenden.

Die klein geschnittenen Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen. Das Ganze nun ca. 2 bis 3 Stunden leicht köcheln lassen und dabei jede Stunde den Braten wenden.

Das Fleisch schließlich wieder heraus nehmen und die Lorbeerblätter entfernen. Auch etwas Gemüse aus dem Topf holen und beiseite stellen, den Rest mit einem Stabmixer pürieren. Danach die klein geschnittenen Oliven in die Sauce geben und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch nun in Stücke schneiden und zusammen mit den herausgegebenen kleinen Gemüsestücken in den Topf zurück geben, schichten und servieren.

Gutes Gelingen beim Nachkochen!