

GESCHMORTE RINDERBEINSCHNITZ AUS DEM RÖMERTOPF

Schwierigkeit: gehoben / ca. 240 Min. Arbeitszeit

Hier haben wir ein feines Winterrezept für Fleischliebhaber. Wir finden, dass es gut in die Weihnachtszeit passt. Das Rezept stammt aus der Küche des [Bio-Hotels-Rose](#) in Baden-Württemberg.

Foto: Jürgen Schmücking

ZUTATEN



ca. Für 4 Personen

4 Rinderbeinscheiben (je 350 gr)

Salz und Pfeffer

Öl zum Braten

1 Zwiebel

Etwa 6 Karotten

$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle

Etwa 3 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

Wasser

500 gr Kartoffeln (vorgegart)

$\frac{1}{2}$ Bd Petersilie

2 Zweige Thymian

3 Zweige Rosmarin

2 Eier

2 EL Maisstärke

Salz und Pfeffer

$\frac{1}{2}$ l Karottensaft

5 EL Butter

$\frac{1}{2}$ Kartoffel (roh)

ZUBEREITUNG

Rinderbein:

(Fleisch, Salz und Pfeffer, Öl zum Braten, 1 Zwiebel, ½ Karotte, ¼ Sellerieknolle, 2 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin, 2 EL Tomatenmark, Wasser)

Das Fett der Rinderbeinscheiben leicht einschneiden, dann wellt sich das Fleisch nicht beim Braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 150 Grad Umluft stellen. In einem Topf Öl erhitzen und die Beinscheiben darin anbraten. Dann das Gemüse schälen und in Würfel schneiden, das Beinfleisch aus dem Topf nehmen und das Gemüse hineingeben. Den Knoblauch in feine Streifen schneiden und den Rosmarin klein hacken. Beides zum Gemüse geben und gut anbraten.

Jetzt kommt das Tomatenmark dazu, und alles wird gut verrührt. Ein Teil des Gemüses in den Römertopf geben, anschließend die Beinscheiben darauflegen, dann wieder etwas Gemüse verteilen, die restlichen Beinscheiben dazu und mit kaltem Wasser auffüllen, bis es bedeckt ist. Der Römertopf kommt für drei Stunden in den Backofen.

Sobald das Beinfleisch weich ist, aus der Soße nehmen. Die Soße einkochen und absieben. Das Fleisch darin warm halten.

Kartoffel-Kräutertaler:

(500 gr vorgegarte Kartoffeln, ½ Bund Petersilie, 2 Zweige Tyhmian, 2 Zweige Rosmarin, ½ Zehe Knoblauch, 2 Eier, 2 EL Maisstärke, Salz und Pfeffer, Öl zum Braten)

Die Kartoffel-Kräutertaler könnt ihr auch schon am Vortag zubereiten. Dafür drückt man die gekochten Kartoffeln durch eine Presse, hackt Kräuter fein und hebt sie unter die Kartoffeln. Die Knoblauchzehe auch fein hacken und mit etwas Salz zerdrücken, anschließend ebenfalls unter die Kartoffelmasse geben. Eier und Maisstärke dazugeben und gut vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und Taler formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Taler von beiden Seiten anbraten.

Allerlei:

(5 Karotten, ½ l Karottensaft, 5 EL Butter, ½ Kartoffel, Salz und Pfeffer)

Die Kartoffel für das Allerlei schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Karotten schälen und zwölf gleichmäßige Stifte schneiden. Die Reste der Karotten in grobe Stücke schneiden und mit vier Esslöffel Butter, der Kartoffel und dem Karottensaft in einem Topf langsam einkochen lassen. Dann im Mixer fein mixen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Karotte in dünne Scheiben schneiden und den Backofen auf 60 Grad einstellen, anschließend die Karottenscheiben auf ein Backblech legen und für zehn Stunden über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag die getrockneten Karotten in einem Mixer fein zu Staub mixen und später über die Taler streuen.

In einem Topf etwas gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, anschließend die Karotten darin garen. Wenn die Karotten noch einen leichten Biss haben, aus dem Wasser nehmen, eine Pfanne erhitzen, einen Esslöffel Butter hinzugeben und die Karotten kurz anbraten.