



SCHICHTBRATEN AUS DEM RÖMERTOPF ODER OFENMEISTER

von Viviane Klein

ZUTATEN für ca. 6 Personen

Metzger-/Küchengarn
8 Rinderrouladen
2 Packungen Baconscheiben
300-400g gegrillte Paprika (aus dem Glas oder selbst gemacht)
350g Gewürzgurken
3 mittelgroße Zwiebeln
2 Möhren

Knobi Senf*
1 Flasche Schwarzbier
1 Glas Rinderfond
1 EL Suppenliebe*
1 gehäufte TL Feines Süppchen*
1,5 TL Royales Genuss Salz*

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Die gegrillte Paprika in Streifen schneiden. Zwei Zwiebeln in Ringe schneiden. Eine Zwiebel achteln.

Die Möhren schälen und in 3-4mm dicke Scheiben schneiden.

Bevor das Schichten beginnt, muss das Metzgergarn passend auf die Länge geschnitten und nebeneinander gelegt werden, so dass der Braten später zusammen. Darauf wird nun die erste Roulade gelegt und mit etwas Knobi Senf bestrichen. Anschließend werden darauf ein paar Gurkenscheiben und Paprikastreifen verteilt. Darauf wiederum zwei Scheiben Bacon und ein paar Zwiebelringe. Die erste Schicht ist fertig und es wird genau so weiter verfahren, bis alles aufgebraucht ist und die letzte Roulade alles bedeckt. Dann das Metzgergarn ordentlich verknoten.

In den vorbereiteten Römertopf/Ofenmeister die geachtelten Zwiebeln und die Möhrenscheiben geben, darauf den Schichtbraten setzen und mit dem Schwarzbier und dem Rinderfond aufgießen. Suppenliebe, Feines Süppchen, Royales Genuss Salz aus der Mühle einrühren und für 20-30 Minuten ohne Deckel in den Ofen geben.

Danach den Deckel auflegen und weitere 2,5 Stunden im Ofen garen lassen.

Nach der Garzeit den Braten aus der Soße heben und kurz beiseite stellen.

Die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren. Der Braten kann dann zurück in den Römertopf/Ofenmeister und mit geschlossenem Deckel wieder in den Ofen gestellt werden. Die Soße mit Soßenbinder oder Stärke andicken und wieder zurück zum Braten gießen.

Den Braten mit Klößen oder Salzkartoffeln und einem frischen Blattsalat servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz