

# Pikanter Rinderbraten

## Zutaten

1,5 kg Rinderbraten

100 g Speck

150 g Petersilienwurzel

100 g Selleriewurzel

150 g gelbe Rüben

1 mittelgroße Zwiebel

ca. 20 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

etwas Thymian, Ingwer und Muskatnuss

Salz

Pfeffer

100 g Fett

gut 1/8 l Rotwein

ca. 60 g abgerindetes Schwarzbrot

Rindsuppe oder Wasser zum Aufgießen

## Zubereitung

Das Rindfleisch wird rundum etwas geklopft und längs der Faser mit fingerdicken Speckstreifen gespickt

Man sticht in das Fleisch ein Loch und hilft mit dem Kochlöffelstiel nach und zieht die Streifen ein. Das Fleisch wird dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und auf dem blättrig geschnittenen und in Butter angeröstetem Wurzelgemüse/ Zwiebel und unter öfterem Begießen mit eigenem Saft und mit Suppe ziemlich weichgebraten. Dann wird etwas Fett abgeschöpft, das eingeweichte Brot, die Gewürze und der Rotwein dazugegeben, mit Suppe/Wasser aufgießen und das Fleisch fertig dünsten. Der Saft wird vor dem Servieren grob passiert.

# Semmelpudding



## Zutaten

10 Semmeln

4 Eier

700 ml Milch

etwas Salz

Muskatnuss

2 Zwiebeln

5 gehäufte EL Butter (75g)

3-4 EL Mehl

## Zubereitung

Die Semmel blättrig schneiden und mit dem Gemisch von Milch, die darin versprudelten Eier, Salz, Prise Muskatnuss und den kleingeschnittenen, in Butter gerösteten Zwiebel sowie der restlichen geschmolzenen Butter übergießen - etwas der geschmolzenen Butter vorher zum Auspinseln der Puddingform verwenden und diese dann mit Semmelmehl ausstauben - Die Masse unter mehrmaligem Wenden gut durchziehen lassen ( die Semmel müssen gut durchgeweicht sein). Zum Schluss das Mehl untermengen und vorsichtig in die Puddingform füllen. Den Pudding in einem großen Topf (am Boden sollte ein Teller liegen, damit die Form nicht direkt am Boden des Kochtopfes aufliegt; das Wasser muss bereits kochen) bei leicht sprudelndem Wasser ca. 1 Stunde (Garprobe) garen.