

Gallowaybraten (Backofenrezept)



Zutaten für 4 - 6 Personen

800 g	Fleisch (Hals, Schulter, Stotzen)
100 g	Rüebli
200 g	Knollen Sellerie
2	Zwiebeln
3	Lorbeerblätter
2	Nelken
	Öl, Butter, Salz, Pfeffer, Paprika
	Wein und Bouillon nach Bedarf

Zubereitung

- Fleisch ca. 3 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Gefrorenes Fleisch am Vorabend aus dem Tiefkühler nehmen
- Gemüse rüsten; Rüebli und Zwiebeln ganz lassen, Sellerie halbieren
- Fleisch in der Bratpfanne mit Fett oder Öl bei mittlerer Hitze rundum anbraten, anschliessend in backofenfestes Brattöpfli legen. Fleisch würzen. Gemüse, Wein und Bouillon zugeben. Die Bratflüssigkeit sollte den Braten maximal zu einem Drittel zudecken
- Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. zwei bis 3 Std. zugedeckt schmoren lassen. Nach Halbzeit wenden und eventuell etwas Bratflüssigkeit zugeben
- ***Bei Niedergarbedingungen ist die Backzeit entsprechend zu verlängern***

Sauce und Service

- Fleisch und Gemüse herausnehmen und warm stellen
- Bratflüssigkeit abschmecken und nach Bedarf leicht binden und nochmals aufkochen
- Fleisch tranchieren und wieder in Bratensauce legen. Bis zum Service warm stellen

Hinweis

- Ein Gallowaybraten können Sie problemlos auch am Vortag zubereiten