

# Gespickter Rindsbraten in Rotwein

4 Personen

1 - 1.2 kg	Rindsbraten
1	grosse Zwiebel
2	Knoblizehen
1-2	Rüebli
2-3	Selleriestangen
7.5 dl	Rotwein
...	schwarze Pfefferkörner
150 g	eher fetten Speck am Stück
...	Salz
3 EL	Öl
1	Zwiebel
1-2 EL	Maizena, in etwas Wasser aufgelöst

## Am Vortag:

Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Knoblizehen fein hacken. Die Rüebli schälen, ev. längs halbieren und in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Selleriestangen leicht schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden.

Das Gemüse zusammen mit dem Fleisch und den Pfefferkörnern in eine grosse Glasschüssel legen. Den Rotwein dazugliessen. Die Schüssel mit Plasticfolie abdecken.

Das Fleisch rund 24 Stunden marinieren. Dabei alle 6 Stunden den Inhalt "umschichten".

## Am Kochtag:

Die zweite Zwiebel schälen und feinhacken.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Den Speck in lange, dünne Streifen schneiden. Mit einem scharfen Messer längliche Taschen in den Braten schneiden und die Taschen mit den Speckstreifen füllen. Den Braten mit Küchenschnur zusammenbinden und eine Stunde rasten lassen.

Die Marinade durchsieben. Die groben Gemüsestücke (Zwiebeln, Rüebli, Selleriestangen) gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Knobli und Pfefferkörner in einem Schälchen bereit stellen.

In einem Schmortopf (mit Vorteil aus Gusseisen) das Öl erhitzen und den Braten rundum gut anbraten. Aus dem Topf nehmen und die Hitze reduzieren, dann die groben Gemüsestücke anbraten. Diese aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Die feingehackte Zwiebel sowie den Knoblauch und die Pfefferkörner in den Topf geben und kurz anbraten. Das Fleisch sowie die Marinade beifügen, zudecken und eine knappe Stunde bei kleiner Hitze schmoren lassen. Das Fleisch gelegentlich wenden. Dann die groben Gemüsestücke begeben und den Braten noch einmal eine Stunde schmoren lassen.

Den Braten aus dem Topf nehmen, mit Alufolie zudecken und im Ofen und warmhalten. Die grossen Gemüsestücke ebenfalls aus dem Topf nehmen und im Ofen zwischenlagern.

Das verrührte Maizena in den Topf geben, die Hitze erhöhen und die Sauce unter stetem Rühren eindicken lassen. Dann durch ein Sieb in eine Saucière giessen.

Den Braten tranchieren und auf einer grossen Platte auslegen. Die Gemüsestücke hübsch darum verteilen. Die Bratenscheibe mit etwas Sauce nappieren.