

# Rindsbraten nach Jägerart

750 g - 1 kg Rindsbraten  
125 g Speckwürfeli  
3 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer, Paprika  
2 EL Senf  
1-2 Lorbeerblätter

2½ dl Rotwein  
2 TL Rindsbouillon, angerührt in 2½ dl Wasser

Rindsbraten mit dem Pfeffer und dem Paprika würzen und mit dem Senf bestreichen.

Speckwürfeli in einem Schmortopf im Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Teller geben.

Den Braten bei mässigem Feuer anbraten, salzen.

Mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen,

Lorbeerblätter und die angebratenen Speckwürfeli beifügen.

Zudecken und bei schwacher Hitze 1½ Stunden schmoren lassen. Ab und zu ein wenig Bouillon nachgiessen.

## Sauce

1 TL Bratbutter  
4 kleine Zwiebeln  
1 Prise Salz

1 Schachtel Pfifferlinge (400 g)  
2 EL Preiselbeeren  
(oder ein wenig Preiselbeerkonfitüre )

180 g saurer Halbrahm  
1-2 EL Mehl  
1-2 EL Cognac  
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und ganz lassen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die geschälten Zwiebeln und den Zucker beifügen und unter vorsichtigem Rühren glasieren. In den Schmortopf geben.

Pfifferlinge und Preiselbeeren beifügen.

Das Fleisch herausnehmen, in Tranchen schneiden und auf eine vorgewärmte Anrichteplatte geben.

Den sauren Halbrahm mit dem Mehl mischen und durch ein Sieb zur Sauce geben, gut umrühren und die Sauce nochmals aufkochen lassen. Den Cognac beifügen und abschmecken.

Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

## Quelle:

Sonntagsbraten Erika Köhler