



Siedfleisch-Braten an Senf-Riesling-Sauce

Zutaten für 4 Personen

1 kg Siedfleisch vom schottischen Hochlandrind
👤 von Familie Güdel in Ursenbach

Bratenschnur
Bratbutter

Salz und Pfeffer
3 Zweige Thymian, z.B. Zitronenthymian

Sauce:
1 kleine Zwiebel
Butter
2 EL grober körniger Senf
½ Zitrone, abgeriebene Schale
1½ dl Riesling Silvaner
2½ dl Gemüsebouillon

2 dl Saucen Halbrahm
½ KL Maizena

Salz und Pfeffer

Highland Cattle Bio Hof
Familie Güdel
4937 Ursenbach.
079 222 35 45
highland-cattle-bio-hof.ch

Zubereitung ⌚ ca. 30 Min. / Garen ca.1 ½ Std.

Siedfleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Siedfleisch mit Bratenschnur binden. In der Bratpfanne mit etwas Bratbutter ringsum ca. 5 Minuten anbraten.

Fleisch auf eine vorgewärmte Platte geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Seitlich und oben je ein Zweig Thymian unter die Bratenschnur legen. Im auf 130 Grad vorgeheizten Ofen ca.1 ½ Stunden garen.

Zwiebel schälen, fein hacken und in derselben Bratpfanne mit etwas Butter andünsten. Senf und Zitronenschale mischen, dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Riesling ablöschen. In eine Saucenpfanne umgiessen, Bouillon begeben und zur Hälfte einkochen lassen.

Saucen Halbrahm und Maizena gut verrühren und in die kochende Sauce geben. Hitze zurückstellen und weiter köcheln, bis die Sauce sämig ist. Zugedeckt warmhalten.

Hat der Braten eine Kerntemperatur von 68 Grad erreicht, entstandener Bratenjus zur Sauce giessen und das Siedfleisch in ausgeschaltetem Ofen bei leicht geöffneter Ofentür noch 10 Minuten ruhen lassen.

Sauce aufkochen und nach Belieben abschmecken.

Fleisch tranchieren, mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

👤 Um die Kerntemperatur zu überwachen, ein Bratenthermometer in die Mitte des Fleisches stecken.