Rezept

Weihnachtsbraten mit Quitten

Ein Rezept von Weihnachtsbraten mit Quitten, am 28.04.2024

Zutaten

ca. 1,4 kg	Semerrolle (auch Schwanzrolle, Rind, möglichst von der Färse)
1	Möhre (ca. 00 g)
3 EL	Pflanzenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Sauerbratengewürz
1,6 l	Bratenfond (Glas, ersatzweise Fleischbrühe)
2 EL	Zucker
1 Zacken	Sternanis
1 Prise	gemahlenes Lebkuchengewürz
2	große Zwiebeln (ca. 00 g)
1 Stück	Knollensellerie (ca. 200 g)
2	Aachener Printen ohne Glasur (ca. 40 g, ersatzweise 1 Saucenlebkuchen)
	Salz
2 EL	Tomatenmark
500 ml	kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
1	Quitte (ca. 400 g)
200 ml	weißer Portwein
1-2 TL	Stärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und falls nötig von groben Sehnen befreien. Die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Sellerie und Möhre putzen, schälen und ebenfalls würfeln. Die Printen in grobe Stücke brechen.

2. Das Öl in einem großen Bräter (Ø 38 cm) erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. Im Öl bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. anbraten, dann wenden und ringsherum weitere 4 Min. anbraten. Anschließend das Fleisch herausheben.

3. Zwiebeln und Gemüse in den Bräter geben und in ca. 6 Min. Farbe annehmen lassen. Das Tomatenmark zugeben und 1 Min. unter ständigem Rühren anrösten, dabei den Bratansatz möglichst gut vom Boden lösen.

4. Das Sauerbratengewürz zugeben, kurz mitrösten und alles mit 1/3 des Rotweins ablöschen. Die Flüssigkeit 2 Min. einkochen, nochmals mit 1/3 Rotwein ablöschen, 3 Min. einkochen und den restlichen Rotwein dazugeben. Alles noch einmal 3 Min. kochen.

5. Jetzt den Bratenfond zugießen und das Fleisch wieder in den Bräter legen. Alles aufkochen, die Printen zugeben und das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 5 Std. weich schmoren, dabei zwischendurch mehrmals wenden. In der letzten Stunde der Garzeit immer wieder mit einer Fleischgabel prüfen, ob das Fleisch schon weich ist.

6. Inzwischen die Quitte schälen und in Achtel schneiden. Das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben oder Spalten schneiden.

7. Den Zucker in einem Stieltopf schmelzen. Sobald er goldgelb karamellisiert, die Quitten dazugeben und 1 Min. darin wenden. Mit Portwein und 100 ml Wasser ablöschen, den Sternanis zugeben und alles bei kleiner Hitze in ca. 25 Min. weich kochen.

8. Das fertige Fleisch aus dem Bräter heben. Die Sauce durch ein Sieb passieren, das Gemüse dabei gut ausdrücken und wegwerfen.

9. Die Sauce im Bräter erneut aufkochen. 1 TL Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren und die Sauce offen in ca. 5 Min. sämig einkochen (falls die Sauce noch sämiger werden soll: noch einmal etwas Stärke zugeben und aufkochen). Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz abschmecken.

10. Das Fleisch quer zur Faser in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in der Sauce erneut erhitzen. Die Fleischscheiben mit reichlich Sauce und den Quitten auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Semmel- oder Kartoffelknödeln und Rosenkohl oder Rahmwirsing servieren.