

Rezept

One-Pot Braten mit Kürbis und Klößen

Ein Rezept von One-Pot Braten mit Kürbis und Klößen, am 18.12.2025

Zutaten

500 g	Rinderschulter	3	Schalotten
1	Knoblauchzehe		Salz
	Pfeffer	1 EL	Öl
200 ml	trockener Rotwein	1 TL	körnige Brühe
1 Bund	Kräuter der Provence (ersatzweise je 3 Zweige Rosmarin und Thymian)	1 Stück	Butternuss-Kürbis (am besten den kernlosen »Hals«; ungeputzt ca. 300 g)
200 g	Kartoffelklöße (Fertigprodukt; Kühlregal)	25 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch 1 Std. vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Dann den Backofen mit dem Backblech auf 250° vorheizen. Das Fleisch von Sehnen und Silberhäutchen befreien. Die Schalotten schälen und halbieren. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken.
2. Die vier Ecken von einem großen Bogen Backpapier wie bei einem Bonbon verwirbeln, sodass eine Schale entsteht. Diese mit Öl einstreichen. Das Fleisch leicht salzen, pfeffern und mit Schalotten und Knoblauch darauflegen. Alles auf das Blech geben und im Ofen (Mitte) 5 Min. braten. Dann herausnehmen, Temperatur auf 150° reduzieren, die Hitze kurz aus dem Ofen entweichen lassen.
3. Das Backpapierpaket vom Blech nehmen, das Blech großzügig mit Alufolie auslegen. Das Fleisch in der Backpapierschale in die Mitte des Backblechs setzen. Die Alufolie an den Seiten rings um das Backpapier hochziehen, sodass die Backpapierschale verstärkt wird. Wein und Brühe zum Fleisch geben. Die Kräuter zusammenbinden, waschen und in den Sud legen. Alufolie luftig über dem Fleisch verschließen. Fleisch im Ofen (Mitte) 1 Std. 10 Min. garen.
4. Inzwischen den Kürbis-»Hals« schälen, das Fruchtfleisch in sehr dünne Scheiben hobeln und leicht salzen. Falls nötig, den Kürbis zuvor halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen. Die Klöße in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 220° erhöhen und das Fleischpäckchen vorsichtig öffnen. Nun über das Fleisch zunächst die Kürbisscheiben, dann die Klößscheiben schichten, sodass das Fleisch eine dichte Haube bekommt. Butter in Flöckchen teilen und darüberstreuen. Alles weitere 20 Min. im Ofen (Mitte) garen, bis die Oberfläche gebräunt und der Kürbis weich ist. Den Braten zum Servieren auf ein tiefes Blech oder eine Platte setzen und mit der Sauce servieren.