

Gespickter Hals vom Hochlandrind

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

| | |
|--------|-----------------------|
| 1 KG | Hals vom Hochlandrind |
| 250 G | Karotten |
| 250 G | Sellerie |
| 250 G | gelbe Karotte |
| 200 G | Lauch |
| 200 G | Zwiebel |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Rosmarin |
| 750 ML | Suppe |

Zubereitung

1. Der Hals wird mit einem Küchenspagat gebunden.
2. Je eine Karotte, gelbe Karotte und 50 g Sellerie zum Spicken in dünne Streifen schneiden.
3. Mit einer Spicknadel wird das Gemüse in das Fleisch eingezogen – mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
4. Restliches Wurzelgemüse, Lauch und Zwiebel grob schneiden und gemeinsam mit dem Fleischteil in eine Bratpfanne geben.
5. Im heißen Rohr bei 160 – 180° C 20 min trocken braten.
6. Mit Suppe aufgießen und dann mit dem eigenen Saft immer wieder aufgießen.
7. Die Garzeit beträgt etwa 1- 1,5 Stunden pro Kilo Fleisch.

Die Zubereitungsdauer ist etwas länger, da der Hals ein eher flachsiger Fleischteil ist.

TIPP: Zum Prüfen, ob das Fleisch fertig ist, kann es mit der Fleischgabel angestochen werden. Steckt die Nadel fest im Fleisch braucht es noch etwas. Rutscht das Fleisch von der Gabel ist es fertig.