

Roastbeef mit Erdäpfel-Selleriepüree und Blaukraut

1/3 Roastbeef

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



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Zutaten

-
- 1,5 KG Bratenstück vom Rind
-
-
- Gewürze nach Belieben: Rosmarin, Oregano, Majoran, Chili, ...
-
- Salz
-

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 1,5 Stunden auf Raumtemperatur kommen lassen.
2. Dann von allen Seiten in Butterschmalz kräftig anbraten.
3. Mit den selbstgewählten Gewürzen bestreuen und bei 90°C Ober- und Unterhitze im Rohr auf einem Rost ca. 2 Stunden ziehen lassen. Unter den Rost ein Blech schieben, damit allfällige Fleischsafttropfen aufgefangen werden können.
4. Vor dem Verzehr etwas salzen.

Info

Dieser Braten eignet sich auch wunderbar als kalter Aufschnitt!

Roastbeef mit Erdäpfel-Selleriepüree und Blaukraut

2/3 Erdäpfel-Selleriepüree

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



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Zutaten

500 G	mehlige Erdäpfel
400 G	Sellerie
200 ML	lauwarme Milch
	etwas Butter
	Salz

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Wasser zum köcheln bringen. In der Zwischenzeit Erdäpfel und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Das köchelnde Wasser salzen und das Gemüse dazugeben.
2. Solange köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind (ca 20 Minuten).
3. Das Wasser abseihen, etwas Butter zu dem heißen Gemüse geben und mit Pürierstab fein pürieren.
4. Nach der Güte der Kartoffeln 100-200ml Milch langsam dazugeben, bis man die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz abschmecken.

Roastbeef mit Erdäpfel-Selleriepüree und Blaukraut

3/3 Blaukraut

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



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Zutaten

2 KG	Blaukraut
1	rote Zwiebel
250 ML	Apfelsaft
	etwas Essig
	Rotwein
	Kümmel
	Salz

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten, dann das fein geschnittene Kraut dazugeben und etwas anbraten.
2. Mit Salz, Kümmel und einen Spritzer Essig weich dünsten. Immer wieder mit dem Apfelsaft etwas aufgießen.
3. Eine kleine Beigabe von Rotwein macht das Blaukraut sehr schmackhaft.
4. Blaukraut kann lässt sich wunderbar vorbereiten, weil es noch einmal aufgewärmt umso besser schmeckt.