



RINDERBRATEN MIT WILDREIS-CRANBERRYFÜLLUNG



Zubereitungszeit

210 Minuten



Portionen

für 6 Personen

SIE BENÖTIGEN:

100 g Wildreismischung
1 Bund Petersilie
1 Bund Suppengrün
200 g Cranberry-Sauce
1 Rinder-Rollbraten
500 ml trockener Rotwein
900 ml Rinderfond
1 Blatt Lorbeer
2 Wacholderbeeren
120 g Seidentofu
3 rote Zwiebeln
1 Kopf Wirsing
2 Prise geriebene Muskatnuss
200 g geräucherter Speck
2 EL Speisestärke
100 g Mascarpone-Sauce
5 EL Öl
2 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer

SO GEHT'S:

Für die Füllung den Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen abzupfen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Zudem das Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und grob würfeln.

Den Reis abgießen und die Cranberry-Sauce sowie die Petersilie dazugeben. Das Fleisch entrollen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Reisfüllung darauf geben und dabei rundherum einen 3 cm breiten Rand freilassen. Das Fleisch von der längeren Seite zu einem Rollbraten aufrollen und mit Küchengarn festbinden. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischrolle darin unter Wenden ca. 8 Minuten rundherum braun anbraten.

Den Braten herausheben und das Suppengrün in den Bräter geben. Das Suppengrün kräftig anbraten, das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Den Braten auf das Gemüse setzen und mit Rotwein und 700 ml Fond ablöschen. Die Gewürze dazugeben und alles aufkochen. Dann den Braten zugedeckt ca. 2 1/2 Stunden schmoren lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Den Wirsing vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Den Kohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben und kurz anbraten. Die Kohlstreifen hinzufügen und diese unter Wenden ca. 6 Minuten dünsten. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die restlichen 200 ml Fond angießen und den Wirsing zugedeckt weitere ca. 15 Minuten dünsten lassen.

Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten. Anschließend den Braten herausnehmen und warm halten. Den Bratfond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und auf 800 ml einkochen. Die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Die Mascarpone-Sauce einrühren. Nicht noch einmal aufkochen!

Den Braten in Scheiben schneiden. Den Speck zum Wirsing hinzugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf Tellern anrichten und den Braten darauf verteilen. Den Braten schließlich mit etwas Soße beträufeln.

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?